



УТВЕРЖДЕНО

**Ученым советом Высшей школы
сервиса**

Протокол № 1

от «16» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины Б1.В.ДВ.3 Организация снабжения и оперативное планирование на
предприятиях ресторанной сферы**

**основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата**

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

год начала подготовки: 2020

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.
Доцент Высшей школы сервиса	к.х.н. Тыгер Л.М.

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.



Аннотация рабочей программы

Дисциплина «**Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы**» относится к элективным дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности», «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП», «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника

ПК УВ- 4 Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК УВ-4.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основными направлениями развития ресторанного бизнеса: изучение основ ресторанного бизнеса, освоение навыков оперативного планирования и изучением необходимой технологической документации, организацией складского хозяйства; организацией производственной деятельности, структурой производства и спецификой работы специализированных цехов; организацией снабжения сырьем и пищевыми продуктами,

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания, умения и навыки по вопросам, освещаемым данной дисциплиной.

Задачи дисциплины:

- изучить характеристику и классификацию предприятий ресторанного типа;
- оценивать перспективы развития ресторанного бизнеса с учетом экономической ситуации в стране, в конкретной местности;
- знать и уметь применять факторы, влияющие на конкурентоспособность определенного предприятия ресторанной сферы;
- знать значение, цели и задачи оперативного планирования производства и технологическую документацию на предприятиях питания, приобрести практические навыки оперативного планирования работы предприятия;
- изучить организацию производства в цехах и производственные помещения, их оборудование;
- знать организацию хранения продуктов, режимы и способы хранения.
- определять задачи снабжения, критерии выбора поставщиков, документальное оформление договорных отношений;
- изучить товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов, научиться работать с нормативной документацией на сырье и пищевую продукцию;
- научиться проводить идентификацию и выявлять фальсификат в поставляемом сырье и пищевых продуктах;
- изучить процедуру органолептического анализа.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м семестрах



продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (102 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, практические занятия (108 ч) - академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия, самостоятельная работа обучающихся (246 ч), групповые и индивидуальные консультации (6 ч), промежуточная аттестация (6 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 6-м, 7-м и 8-м семестрах: лекций (26 часов), практические занятия (30 часов), самостоятельная работа обучающихся (400 часов), групповые и индивидуальные консультации (6 часов), промежуточная аттестация (6 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме решения ситуационных задач, контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, докладов, тестов, промежуточная аттестация в форме зачета (тест и решение кейса, 5-ой семестр) и экзаменов (тест и решение кейса, 6-ый и 7-ой семестры) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 6, 7 семестры зачет (тест и решение кейса), 8-ой семестр – экзамен (тестирование и кейс).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы», «Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности», «Технология работы службы питания и напитков (F&B)» а также при прохождении производственной и преддипломной практик и выполнения ВКР.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1	ПК УВ-4	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:
	ПК УВ-4.2	Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» относится к элективным дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы ресторанного сервиса», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной



деятельности», «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП», «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса».

Формирование компетенции ПК УВ-4 начинается в дисциплинах «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности» (часть ПК УВ-4.2), продолжается в дисциплинах «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» и «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» (часть ПК УВ 4.2), «Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы» (часть ПК УВ-4.2), при прохождении Организационно-управленческой практики (6,7 семестры), заканчивается при прохождении Преддипломной практики и ГИА (8 семестр).

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 13 зачетных единиц/ 468 акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			5	6	7	8
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	222	74	74	74	
	в том числе:	-	-	-	-	
1.1	Занятия лекционного типа	102	34	34	34	
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	108	36	36	36	
	Семинары	-	-	-	-	
	Лабораторные работы	-	-	-	-	
	Практические занятия	108	36	36	36	
1.3	Консультации	6	2	2	2	
1.4	Промежуточная аттестация	6	2	2	2	
2	Самостоятельная работа обучающихся	246	70	70	106	
3	Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		Зач	Экз	Экз	
4	Общая трудоемкость	468	144	144	180	
	час	13	4	4	5	
	з.е.					



Для заочной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			6	7	8	
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	68	20	24	24	
	в том числе:	-	-	-	-	
1.1	Занятия лекционного типа	26	6	10	10	
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	30	10	10	10	
	Семинары					
	Лабораторные работы					
	Практические занятия	30	10	10	10	
1.3	Консультации	6	2	2	2	
1.4	Промежуточная аттестация	6	2	2	2	
2	Самостоятельная работа обучающихся	396	124	156	120	
3	Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зач	зач	экз	
4	Общая трудоемкость час	468	144	180	144	
	з.е.	13	4	5	4	



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1/5	Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса	1.1 Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей) Особенности производственно-торговой деятельности Характеристика классов ресторанов согласно ГОСТ 30389-2013.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с нормативными источниками, конспектирование ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования



2/5		1.2 Генезис ресторанного бизнеса. Тенденции развития, основы анализа типологии ресторанного рынка. Классификация и типология предприятий ресторанного бизнеса.	2	Проблемная лекция	2	Заслушивание и обсуждение докладов и презентаций	4	Работа с литературой, интернет ресурсами
3/5		1.3 Развитие ресторанного бизнеса в современной России. Ресторанный бизнес в постсоветской России. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития.	2	Проблемная лекция	2	Case-study	4	Работа с литературой, интернет ресурсами
4/5		1.4 Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса.	2	Лекция обсуждение	2	Семинар-обсуждение Контрольная точка 1	6	Работа с литературой, интернет ресурсами
5/5		1.5 Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса.	2	Академическая лекция	2	Эссе на тему: «Предложения по повышению конкурентоспособности предприятия ресторанного бизнеса»	6	Работа с литературой, интернет ресурсами
6/5	Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация	2.1 Понятие, значение планирования, цели и задачи планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	6	Работа с литературой, лекциями, интернет ресурсами



7/5	2.2 Специфика оперативного планирования для предприятий ресторанного бизнеса.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	5	Работа с литературой, интернет ресурсами
8/5	2.3 Виды меню, их характеристика. Составление карты вин.	2	Лекция-обсуждение	2	Заслушивание и обсуждение докладов и презентаций Контрольная точка 2	5	Работа с литературой, интернет ресурсами
9, 10/5	2.4 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.	4	Академическая лекция	4	Практическая работа на решение задач	5	Работа с литературой, интернет ресурсами
11, 12/5	2.5 Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования.	4	Академическая лекция	4	Практическая работа: изучение стандарта ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,	5	Работа с литературой, интернет ресурсами ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,



						построению и содержанию		построению и содержанию
13, 14/ 5		2.6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах.	4	Лекция-обсуждение	4	Контрольная точка 3	7	Работа с литературой, интернет ресурсами
15, 16/ 5		2.7 Технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение, характеристика и принципы составления, акты проработки.	4	Лекция-диспут	4	Практическая работа по изучению и составлению ТК и ТТК	7	Работа с литературой, интернет ресурсами
17/ 5		2.8 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции. Порядок разработки, структура, содержание.	2	Академическая лекция	2	Семинар-обсуждение	6	Работа с технологической документацией
18		Проведение промежуточной аттестации Контрольная точка 4			2	Защита группового проекта		
		Итого	34		36		70	
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа зачет						



6 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1,2 /6	Раздел 3. Основы производственной деятельности	3.1 Производственная инфраструктура. Цеховая, бесцеховая структура производства. Состав помещений ресторана. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.	4	Академическая лекция	4	Академический семинар Case-study	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3/6		3.2 Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест.	2	Лекция-беседа	2	Академический семинар	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
4/6		3.3 Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.	2	Академическая лекция	2	Семинар; заслушивание и обсуждение докладов и презентаций	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5,6		3.4 Организация производства в мясном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.	4	Лекция-конференция	4	Семинар, с использованием презентаций и	8	Подготовка к отчетному семинару



		Контрольная точка 1.				видеоматериалов. <u>Отчетный семинар</u>		
7,8 /6		3.5 Организация производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. Особенности работы мясо-рыбного цеха.	4	Академическая лекция	4	семинар; заслушивание и обсуждение докладов и презентаций	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
9, 10/ 6		3.6 Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе.	4	Академическая лекция	4	Академический семинар; заслушивание и обсуждение докладов и презентаций	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11, 12/ 6		3.7 Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности. Организация рабочих мест в холодном цехе. Контрольная точка 2.	4	Лекция-конференция	4	Семинар, с использованием презентаций и видеоматериалов. <u>Отчетный семинар</u>	6	Подготовка к отчетному семинару
13/ 6		3.7 Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в кондитерском цехе.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар; заслушивание и обсуждение докладов и презентаций	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
14,		3.9 Назначение, компоновка,	4	Академическая	4	Семинар-	6	Работа с



15, 16/ 6		последовательность складских помещений. Условия хранения пищевых продуктов, факторы, влияющие на сохранность пищевого сырья и готовой продукции. Организация хранения продуктов. Режимы и способы. Хранения. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Контрольная точка 3.		я лекция Лекция-обсуждение		обсуждение, заслушивание и обсуждение докладов и презентаций Отчетный семинар		литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к отчетному семинару
16, 17/ 6		3.10 Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции	4	Академическая лекция	4	Практическая работа «Оформление бракеражного журнала»	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
18		Обобщение пройденного материала. Проведение промежуточной аттестации Контрольная точка 4			2	Подготовка к промежуточной аттестации		
		Итого	34		36		70	
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа экзамен						



7 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1/7	Раздел 4 Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса	4.1 Задачи организации снабжения в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения сырьем и продовольственными продуктами.	2	Лекция-диспут	2	Семинар-обсуждение	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2/7		4.2 Организация снабжения, Источники снабжения и выбор поставщика.	2	Академическая лекция	2	Ролевая игра «Грамотный снабженец – хитрый поставщик»	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3,4 /7		4.3 Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.	4	Лекция-обсуждение	2	Case-study	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5/7		4.4 Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки	2	Академическая лекция	2	Отчетный семинар	8	Подготовка к отчетному семинару



		продовольственных товаров, запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Контрольная точка 1						Работа с литературой и Интернет-ресурсами
6/6	Раздел 5. Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов	5.1 Функции и методы товароведения. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.	4	Академическая лекция	4	Практическая работа «Изучение нормативной документации» Лабораторная работа «Организация занятий в лабораториях»	6	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами
7/7		5.2 Современное представление о товароведении. Предмет и объект товароведения. Понятие потребительской и меновой стоимости товара, потребительских свойств товара. Способы маркировки.	2	Лекция-конференция	2	Академический семинар	6	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами
8,9 /7		5.3 Классификаторы пищевых продуктов. Понятие идентификации. Виды и методы проведения идентификации. Понятие фальсификации продовольственных товаров. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Виды товарной информации.	2	Академическая лекция	4	Семинар-диспут. Решение ситуационных задач.	6	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами
10, 11/7		5.4 Основы органолептического анализа оценки качества пищевых продуктов. Контрольная точка 2	4	Академическая лекция	4	Коллоквиум по разделу Теоретические основы	8	Работа с литературой, материалами лекций и



						товароведения ЛР Определение сенсорных способностей экспертов для проведения органолептическ ой оценки качества пищевых продуктов		Интернет- ресурсами
12/ 7		5.5 Сахаристые продукты Классификация. Органолептические и физико-химические показатели качества. Контрольная точка 2	2	Лекция - конференция	2	Лабораторная работа «Изучение товароведных характеристик карамели», оформление результатов и защита	8	Работа с литературой, ГОСТами и Интернет – ресурсами; Подготовка к защите лабораторных работ и промежуточному контролю
13/ 7		5.6 Зерно. Крупы. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.	2	Академическа я лекция	2	Лабораторная работа «Определение массы 1000 семян, сорности и влажности зерен и семян», оформление результатов и защита	6	Работа с литературой, ГОСТами и Интернет – ресурсами, подготовка к защите лабораторной работы
14/ 7		5.7 Мясо. Химический состав. Пищевая ценность. Послеубойные изменения. Мясо	2	Академическа я лекция	2	Лабораторная работа Изучение товароведных	8	Работа с литературой, ГОСТами и



		птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Мясные копчености. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.				характеристик мяса. Изучение органолептических и физико-химических показателей колбасных изделий.		Интернет ресурсами, Подготовка к устному опросу: изучение конспекта лекций, учебной и дополнительной литературы; подготовка к защите лабораторной работы
15/ 7		5.8 Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам. Контрольная точка 3	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа «Товароведные характеристики рыбы». Контрольная точка 3 – решение ситуационных задач (кейсы).	8	Работа с литературой, ГОСТами и Интернет – ресурсами, Подготовка кейсов: изучение конспекта лекций, учебной и дополнительной литературы
16/ 7		5.9 Молоко и молочные продукты. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Твердые, мягкие, рассольные, плавленые, копченые, голубые сыры. Особенности технологий приготовления. Масло коровье. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Ассортимент. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа «Органолептическая оценка молочных продуктов», оформление результатов и защита	8	Работа с литературой, ГОСТами и Интернет ресурсами



17/ 7	упаковочными материалами. 5.10 Яйца. Классификация. Обработка перед использованием. Яичные продукты: меланж, яичный порошок. Товароведные характеристики товаров. Экспертиза качества. Требования к хранению. Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами.	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа Товароведческая оценка качества яиц и яичных продуктов,	8	Работа с литературой, ГОСТами и Интернет – ресурсами, подготовка к защите лабораторной работы
18/ 7	Защита группового проекта Контрольная точка 4			2	Защита группового проекта	8	Подготовка к защите группового проекта
	Итого	34		36		106	
	Групповая консультация – 2 часа						
	Промежуточная аттестация – 2 часа экзамен						



Для заочной формы обучения 6 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практических занятий	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1/5	Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса	<p>1.2 Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей) Особенности производственно-торговой деятельности Характеристика классов ресторанов согласно ГОСТ 30389-2013.</p> <p>1.2 Генезис ресторанного бизнеса. Тенденции развития, основы анализа типологии ресторанного рынка. Классификация и типология предприятий ресторанного бизнеса.</p> <p>1.3 Развитие ресторанного бизнеса в современной России. Ресторанный бизнес в постсоветской России. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России. Условия и процессы</p>	2	Академическая лекция	2	Контрольная точка 1	36	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами



		инвестирования ресторанного бизнеса в современной России. перспективы развития 1.4 Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса. 1.5 Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса.						
	Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация	2.1 Понятие, значение планирования, цели и задачи планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования.	2	Лекция-обсуждение	4	Академический семинар Решение задач Контрольная точка 2	42	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		2.2 Специфика оперативного планирования для предприятий ресторанного бизнеса.						
		2.3 Виды меню, их характеристика. Составление карты вин.						
		2.4 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.						
		2.5 Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования.						
	2.6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах.	2	Лекция-обсуждение	4	Семинар, работа с технологической документацией, составление ТТК Контрольная точка 3	46	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
	2.7 Технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение,							



		характеристика и принципы составления, акты проработки. 2.8 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции. Порядок разработки, структура, содержание.					
		Контрольная точка 4					
		Итого	6		10		124
		Групповая консультация – 2 часа					
		Промежуточная аттестация – 2 часа					

Для заочной формы обучения 7 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Раздел 3. Основы производственной деятельности	3.1 Производственная инфраструктура. Цеховая, бесцеховая структура производства. Состав помещений ресторана. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. 3.2 Создание оптимальных условий труда.	2	Лекция-обсуждение	2	Семинар-обсуждение Отчетный семинар	30	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и



		Требования к организации рабочих мест. Контрольная точка 1						Интернет-ресурсами
		3.3 Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. 3.4 Организация производства в мясном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. 3.5 Организация производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Контрольная точка 2	2	Академическая лекция	2	Семинар: доклады с презентацией Отчетный семинар	32	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		3.6 Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе. 3.7 Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности. Организация рабочих мест в холодном цехе. 3.7 Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в кондитерском цехе. Контрольная точка 3	2	Академическая лекция	2	Семинар: доклады с презентацией Отчетный семинар	26	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		3.9 Назначение, компоновка, последовательность складских помещений. Условия хранения пищевых продуктов, факторы, влияющие на сохранность	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	30	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



		пищевого сырья и готовой продукции. Организация хранения продуктов. Режимы и способы. Хранения. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.						
		3.10 Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции Обобщение пройденного материала. Проведение промежуточной аттестации Контрольная точка 4	2	Лекция-дискуссия	2	Практическая работа: «Оформление бракеражного журнала»	38	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Итого	10		10		156	
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа зачет						



8 семестр заочная форма обучения

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Раздел 4 Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса	4.1 Задачи организации снабжения в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения сырьем и продовольственными продуктами. 4.2 Организация снабжения, Источники снабжения и выбор поставщика.	2	Лекция-диспут	2	Семинар-обсуждение	24	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		4.3 Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. 4.4 Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров, запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Контрольная точка 1	2	Лекция - обсуждение	2	Case-study Контрольная точка 2	24	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами



	Раздел 5. Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов	<p>5.1 Функции и методы товароведения. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.</p> <p>5.2 Современное представление о товароведении. Предмет и объект товароведения. Понятие потребительской и меновой стоимости товара, потребительских свойств товара. Способы маркировки.</p> <p>5.3 Классификаторы пищевых продуктов. Понятие идентификации. Виды и методы проведения идентификации. Понятие фальсификации продовольственных товаров. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Виды товарной информации.</p> <p>5.4 Основы органолептического анализа оценки качества пищевых продуктов.</p> <p>Контрольная точка 2</p>	2	Лекция-конференция	2	Контрольная точка 2– коллоквиум по разделу Теоретические основы товароведения.	24	Подготовка к отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		<p>5.5 Сахаристые продукты Классификация.</p>	2	Академическая	2	Лабораторная	24	Подготовка к



	<p>Органолептические и физико-химические показатели качества 5.6 Зерно. Крупы. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового ырья. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. 5.7 Мясо. Химический состав. Пищевая ценность. Послеубойные изменения. Мясо птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Мясные копчености. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами. 5.8 Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами Контрольная точка 3</p>		я лекция		работа, оформление результатов и защита Контрольная точка 3 – решение ситуационных задач (кейсы). Лабораторная работа, оформление результатов и защита		отчетному семинару Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	<p>5.9 Молоко и молочные продукты. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Твердые, мягкие, рассольные, плавленые, копченые, голубые сыры. Особенности технологий приготовления. Масло коровье. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Ассортимент. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами. 5.10 Яйца. Классификация. Обработка перед использованием. Яичные продукты: меланж,</p>	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа, оформление результатов и защита Контрольная точка 3 – решение ситуационных задач (кейсы). Лабораторная работа, оформление результатов и защита	24	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к защите группового проекта



		яичный порошок. Товароведные характеристики товаров. Экспертиза качества. Требования к хранению. Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам. Обобщение пройденного материала. Проведение промежуточной аттестации Контрольная точка 4				Контрольная точка 4 – решение ситуационных задач (кейсы).		
		Итого	10		10		120	
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа экзамен						



6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

№ п/п	Тема, трудоемкость в академ.ч. очная/заочная формы обучения	Учебно-методическое обеспечение
1	Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса – 24 часа / 36 часов	1. Основная литература 1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/999911 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа https://znanium.com/catalog/document?id=202753 3. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358289 4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358232 5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. 6. Закон РФ «О защите прав потребителей» 7. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Основные положения. 8. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 9. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ. Дополнительная литература 1. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - Москва
2	Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация 46 часов / 88 часов	
3	Раздел 3. Основы производственной деятельности 70 часов / 156 часов	
4	Раздел 4. Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса – 26 часов / 48 часа	
5	Раздел 5. Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов –80 часов / 72 часов	



		<p>: Дашков и К, 2017. - 660 с.: ISBN 978-5394-02005-6. - Текст : электронный. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/414985</p> <p>2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091800</p> <p>3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1099231</p> <p>4. Ресторанные ведомости. Журнал</p> <p>5. СНЕФАРТ/ШЕФ-АРТ Журнал ПродИндустрия. Журнал</p> <p>6. Гастрономъ. Журнал</p>
--	--	---

7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их достижения)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК УВ-4	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:				
	ПК УВ-4.2	Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса	Раздел 1 Основы ресторанного бизнеса. Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация Раздел 3. Основы производственной деятельности Раздел 4.	Основы разработки и моделирования бизнес-процессов, регламентов и стандартов производственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса Организационно-правовые формы предприятий	Разрабатывать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов, организацию деятельности службы снабжения, производственной службы и службы обслуживания предприятий питания Осуществлять управление	- базовыми навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - базовыми навыками управления текущей деятельности, координации и контроля



			<p>Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса Раздел 5. Товароведные характеристик и сырья и пищевых продуктов</p>	<p>ресторанной сферы, их характеристика. Учредительные документы и регистрация предприятий. Разработка системы бизнес-процессов службы снабжения и производственной службы. Разработка системы бизнес-процессов службы обслуживания на предприятиях питания. Управление текущей деятельностью, координация и контроль сотрудников производственной службы и службы обслуживания</p>	<p>текущей деятельностью, координацию и контроль сотрудников производственной службы и службы обслуживания</p>	<p>сотрудников производственной службы и службы обслуживания</p>
--	--	--	--	---	--	--

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знать организацию снабжения предприятия питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания; состав складских помещений предприятий питания; особенности организации приемки и хранения товаров; источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация; организацию производства ресторанной продукции,</p>	<p>Доклад и презентация, решение ситуационных задач, групповой проект, контрольные работы</p>	<p>Студент продемонстрировал знание организации снабжения предприятия питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания; состава складских помещений предприятий питания; особенностей организации приемки и хранения товаров; источников снабжения, организации договорных отношений, понятия товарных запасов и их оптимизация; организации</p>	<p>Закрепление способности к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса</p>



цеховую структуру, организацию рабочих мест, линий, участков; оперативное планирование производства и технологическая документация. Уметь организовывать деятельность производственного персонала и службы снабжения; - участвовать в организации и осуществлении технологического процесса производства предприятий питания различных типов и классов. Владеть базовыми навыками организации снабжения и оперативного планирования производства на предприятиях ресторанной сферы		производства ресторанной продукции, цеховой структуры, организации рабочих мест, линий, участков; оперативного планирования производства и технологической документации. Демонстрирует умение организовывать деятельность производственного персонала и службы снабжения; - участвовать в организации и осуществлении технологического процесса производства предприятий питания различных типов и классов. Владеет базовыми навыками организации снабжения и оперативного планирования производства на предприятиях ресторанной сферы.	
---	--	--	--

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Контроль промежуточной успеваемости студентов по дисциплине строится на балльно-рейтинговой системе и заключается в суммировании баллов, полученных студентом по результатам текущего контроля и итоговой работы.

Текущий контроль реализуется в формах тестирования, оценки качества и активности работы на практических занятиях, анализа добросовестности и самостоятельности при выполнении докладов и презентаций, контрольных работ, посещаемости занятий и т.д. В семестре по дисциплине устанавливаются мероприятия текущего контроля успеваемости (4 «контрольных точки»). Выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента и является основанием для допуска к промежуточной аттестации.

К критериям выставления рейтинговых оценок текущего контроля относятся:

Основные критерии:

- оценка текущей успеваемости по итогам работы на практических занятиях;
- оценки за письменные работы (контрольные работы, доклады, решение задач и др.);

- посещение учебных занятий.

Дополнительные критерии:

- активность на лекциях и семинарских занятиях, интерес к изучаемому предмету;



- владение компьютерными методами изучения предмета, умение готовить презентации для конференций, использование Интернета, профессиональных баз данных при подготовке к занятиям и написании письменных работ;

- обязательное посещение учебных занятий;
- оценка самостоятельной работы студента;
- общий уровень культуры, эрудиция в области проблем гостеприимства и ресторанной деятельности.

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций (ПК УВ-4.2) на разных этапах ее формирования по дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, который предусматривает единые условия контроля и оценивания, а именно:

- Посещаемость лекций и практических занятий – 30 баллов, делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- Успеваемость – 65 баллов (максимум за выполнение всех контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории);

Успеваемость – баллы:

5 / 6 семестр

Первая «контрольная точка» – 0-10 – коллоквиум, устный опрос.

Вторая «контрольная точка» – 0-10 – выполнение тестовых заданий, состоящих из 20-ти вопросов (3 варианта).

Третья «контрольная точка» – 0-10 - подготовка докладов с использованием видеоматериалов по отдельным темам, устный опрос.

Четвертая «контрольная точка» 0-35 - выполнение и защита группового проекта, обсуждение, дискуссия .

6 / 7 семестр

Первая «контрольная точка» – 0-10 – коллоквиум по теоретическому материалу пройденных тем (до 5 вопросов на 1 студента), устный опрос.

Вторая «контрольная точка» – 0-10 – контрольная работа №1.

Третья «контрольная точка» – 0-10 - решение ситуационных задач.

Четвертая «контрольная точка» 0-35 - тестирование.

7 / 8 семестр

Первая «контрольная точка» – 0-10 – подготовка докладов и презентаций.

Вторая «контрольная точка» – 0-10 – контрольная работа №2.

Третья «контрольная точка» – 0-10 - подготовка докладов и презентаций по отдельным темам.

Четвертая «контрольная точка» 0-35 - выполнение и защита группового проекта.

Студент освобождается от сдачи промежуточной аттестации (экзамена), если по итогам посещаемости, результатам текущего контроля он набрал **более 51 балла**. В этом случае ему выставляется оценка, соответствующая набранному количеству баллов при согласии студента.

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.



Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контроле успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	90-100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену		-	-	50 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – устный ответ (опрос), доклад и презентация, контрольная работа

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе, опросе, защите лабораторных работ

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	<ul style="list-style-type: none">– полно раскрыто содержание материала;– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;– точно используется терминология;– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;– продемонстрировано	<ul style="list-style-type: none">– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы;– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать



<p>«5»</p>	<p>усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</p> <ul style="list-style-type: none">– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	<p>правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none">– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
<p>«4»</p>	<ul style="list-style-type: none">– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;– продемонстрировано усвоение основной литературы.– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:<ul style="list-style-type: none">а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы;– дает полные ответы на теоретические вопросы и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
	<ul style="list-style-type: none">– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;– при ответе на



«3»	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none">– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;– продемонстрировано усвоение основной литературы	<p>вопросы и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</p> <ul style="list-style-type: none">– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	<ul style="list-style-type: none">– не раскрыто основное содержание учебного материала;– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.– не сформированы компетенции, умения и навыки.	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала устного ответа, доклада, презентации, контрольной работы

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов



	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – групповой проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта

Критерии оценки		Баллы
Постановка проблемы, ее актуальность		0-1
Высказывание гипотезы, аргументация ее положений.		0-1
Основная часть. Этапы работы над проектом, полученные результаты и их краткий анализ		0-3
Формулирование выводов об условиях и способах достижения цели		0-1
Самостоятельность и оригинальность решения задач проектирования		0-1
Умение работать в команде		0-1
Оформление проекта в соответствии с требованиями		0-2
Защита проекта	Содержание доклада	0-10
	Ответы на вопросы других участников защиты (дискуссия)	0-5
	Презентация	0-10
ИТОГО		0-35

Средство оценивания – дискуссия

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при дискуссии

Критерии оценивания	баллы
Студенты продемонстрировали, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это)	2 – 1 – 0
Студенты постигли смысл изучаемого материала (могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию)	2 – 1 – 0
Студенты могут согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы	2 – 1 – 0

Кроме того, могут быть дополнительно использованы иные критерии оценивания, такие как *оценка индивидуального вклада в дискуссию*.

Оценка индивидуального вклада в дискуссию

критерии	баллы
Удерживание и наращивание общего содержания дискуссии: – синтезирует информацию,	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10



полученную в процессе коммуникации; – выявляет несущественные замечания, уводящие от предмета обсуждения; – фиксирует возникающие содержательные продвижения или противоречия; – формулирует выводы, создающие новый смысл	
<i>Позиция участия в дискуссии:</i> – ярко и кратко формулирует свою позицию; – использует убедительные аргументы, усиливающие его высказывания; – отслеживает ответы на свои вопросы	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10
<i>Поддержание процесса дискуссии:</i> – принимает активное участие в обсуждении; – проявляет заинтересованность к мнениям других участников; – формулирует аргументы в поддержку разных позиций; – задает уточняющие вопросы, помогает прояснить позиции; – вовлекает в дискуссию коллег	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно задание	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Решение задач

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)

Предел длительности контроля	30 мин.
-------------------------------------	---------



Критерии оценки	<ul style="list-style-type: none">– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);– были выполнены все необходимые расчеты;– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;– выводы обоснованы, аргументы весомы;– сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
Показатели оценки	мах 10 баллов
«5», если (9 – 10) баллов	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
«4», если (7 – 8) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: <ul style="list-style-type: none">- не были выполнены все необходимые расчеты;- не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
«3», если (5 – 6) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: <ul style="list-style-type: none">- не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;- не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;- не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.



Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Формируемая компетенция: ПК УВ-4.2			
5/5	Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса	Текущий контроль – коллоквиум, устный опрос	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
11/5	Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Текущий контроль Тестирование	Кол-во правильных ответов (не менее 50% правильных ответов) 0-10 баллов Правильные ответы на тесты по изученной теме (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 20 тестовых заданий – 10 баллов 20-16 правильно выполненных заданий – 8-9 баллов 15-11 правильно выполненных – 5-7 баллов 10 - 7 правильно выполненных задания – 3-5 баллов 6-5 правильно выполненных задания – 0-2 балла
15/5		Текущий контроль – подготовка и презентация доклада по темам	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно



			убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
18/5		Групповой проект подготовка и презентация доклада по темам, обсуждение, дискуссия	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов. Правильное решение ситуационных заданий, наличие логической аргументации – 0-10 баллов. Выявление четкой аргументированной позиции в групповой дискуссии – 0-5 балла. Раскрытие темы выступления, уровень владения материалом, наличие презентационных навыков – 0-15 баллов. Итого макс. 35 баллов
4/6	Раздел 3. Основы производственной деятельности	Текущий контроль - коллоквиум	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
8/6		Текущий контроль Контрольная работа	Правильные полные ответы 0-10 баллов
12/6		Текущий контроль – решение ситуационных задач	Выявление четкой аргументированной позиции, Вариативность мышления 0-10 баллов
18/6	Раздел 4. Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса	Групповой проект подготовка и презентация доклада по темам разделов 3,4	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов. Правильное решение ситуационных заданий, наличие логической аргументации – 0-10 баллов. Выявление четкой аргументированной позиции в групповой дискуссии – 0-5 балла. Раскрытие темы выступления, уровень владения материалом, наличие презентационных навыков – 0-15 баллов. Итого макс. 35 баллов
5/7	Раздел 5. Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов	Текущий контроль – подготовка и презентация доклада по темам раздела Групповой проект	Подготовка и презентация индивиду-ального доклада по одной из проблем-ных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно



			2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
9/7		Текущий контроль - коллоквиум	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
13/7		Текущий контроль – подготовка и презентация доклада по темам раздела	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов Требования: Название доклада. Аннотация доклада в объеме не более 50 слов. Глоссарий. Видеоматериал должен быть рассчитан на 7-10 минут выступления. Формат файла презентации MS Power Point. Макс. – 10 баллов
	Разделы 1-5	Экзамен в форме тести- рования и решения ситуационной задачи	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий) Решить ситуационную задачу

Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Вопросы к коллоквиуму по разделу 1

1. Особенности рынка услуг предприятий питания
2. Основные направления развития отрасли.
3. Франчайзинг в сфере питания.
4. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
5. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
6. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
7. Особенности развития московского рынка услуг питания.
8. Функции предприятий общественного питания.
9. Типизация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 50762-2007.



10. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
11. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
12. Особенности производственно торговой деятельности предприятий ресторанного типа.
13. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: рестораны (классификация, характеристика классов)
14. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: кафе
15. Классы предприятий общественного питания. Характеристика классов.
16. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: закусочная
17. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: бар (классификация, характеристика классов)
18. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: кофейня
19. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: магазин кулинарии
20. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
21. Генезис ресторанного изнеса.
22. . Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России.
23. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития.
24. Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса.
25. Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа.
26. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса. Процедура проведения добровольной сертификации. Ее значение для повышения конкурентоспособности предприятия.
27. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
28. На какие зоны делятся современные города?
29. Дайте характеристику каждой зоны и какие предприятия рекомендуют в них располагать.
30. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
31. Какие предприятия пользуются повседневным и периодическим спросом и как это учитывается при размещении предприятий ресторанного типа?

Текущий контроль

Перечень тестовых заданий

1. Качество продукции определяется по направлениям:
 - а) Экологическая, физиологическая, химическая
 - б) Физическая, химическая, энергетическая
 - в) **Органолептическая и лабораторная оценка продукции**



г) Биологическая, физическая, химическая

2. Ресторанный бизнес – это

1) форма предпринимательской деятельности, заключающаяся в способствовании налаживанию связей между производителями и потребителями

2) Это сфера предпринимательской деятельности, связанной с организацией и управлением рестораном или иным предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также получения прибыли

3) это производство товаров и услуг, влияющих на рынок этих товаров и услуг, их спрос и предложение

3. Функции ресторанного бизнеса

1) **Экономические**

2) Потребительские

3) **Социальные**

4. Качество обслуживания определяется следующими факторами:

1) **удобное расположение ресторана**

2) **подходящий для посетителей режим работы**

3) **качественная кулинарная продукция**

4) количеством поваров

5) **помещение, посуда и мебель, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям**

6) **атмосфера гостеприимства, создаваемая внимательным, вежливым и любезным по отношению к гостям обслуживающим персоналом**

4. Классификация ресторанов по форме собственности

1) **семейные**

2) **сетевые (международные, национальные, региональные)**

3) **независимые**

4) **общие**

6. Классификация ресторанов по уровню обслуживания:

1) **первый**



2) наивысший

3) **высший**

4) люкс

5. Классификация ресторанов по направленности

1) узкотематические

2) **тематические**

3) широкоспециализированные

4) **без определённой тематики**

6. Классификация ресторанов по удовлетворению определенных потребностей

1) **ресторан**

2) **ресторан-клуб**

3) **ресторан-шоу**

4) **ресторан-престиж**

7. Классификация ресторанов по широте ассортимента

1) **Полносервисные**

2) малосервисные

3) без ассортимента

4) **специализированные**

8. Лицензируются ли ресторанные услуги в Российской Федерации

1) Да

2) **Нет**

3) Не все

9. Кто пытался приучить французский королевский двор пользоваться вилками?

1) **Екатерина Медичи**

2) Екатерина 2

3) Фридрих III

10. Простая пища без права выбора, но за минимальную цену, которая предлагалась путешественнику называлась

1) Катеринг



2) Табльдот

3) А ля карт

11. Специальные блюда на заказ

1) А ля карт

2) Табль дот

3) Катеринг

14. Когда в Англии появляются таверны для простонародья, называемые ординарными?

1) 14в

2) 20в

3) **16в**

4) 10 в

15. «Отец современного ресторана»:

1) Б. Меланже

2) **М. Буланже**

3) Николай II

16. Как назывался ресторан Буланже?

1) «Москва»

2) «Норд»

3) **«Ле Шан д Аузо»**

4) Монпаранс

14 Специализированное заведение

1) заведение, где основной услугой является предоставление посетителям кальянов

2) заведение общественного питания какого-либо типа с определенным однородным ассортиментом покупных товаров или продукции собственного производства: блюд, булочных, кондитерских изделий. К специализированным предприятиям относят рестораны, кафе, закусочные, выпускающие и реализующие специфический ас-ортимент блюд, напитков, кондитерских изделий и покупных товаров (рестораны с национальной кухней, кафе-мороженое, кафе-кондитерская, закусочная-пельменная,

16. Предприятие общественного питания –

организационно-структурная единица в сфере общественного питания, которая осуществляет производственно-торговую деятельность:

1) **вырабатывает и/или доготавливает,**



2) продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров,

3) может организовывать досуг потребителей.

17. Закрытое предприятие общественного питания - это предприятие, продукцию и услуги которого можно получить:

1. Являясь ВИП-персоной

2. Обладая государственными наградами

3. Работая в офисе или заводе с пропускной системой

18. В каком веке западная кулинария имела сильное влияние на русскую национальную кухню?

1. 11 в

2. 21 в.

3. В конце XIX в

19. Переломный момент в создании новых и возрождения старых предприятий общественного питания наступил в

1) 1921 г, когда разрешили свободную торговлю;

2) 1904 г.

3) 1937 г.

4) 1954 г.

20. Бурный рост сферы ресторанного бизнеса произошел:

1) В период с 2001 г по 2009 г

2) В период с 2010 г по 2004 г

3) В период с 2014 г по 2016 г

4) В период с 1900 г по 2000 г

21. Факторы для рационального размещения П.О.П.

1) Численность населения

2) Состав и покупательская способность населения

3) Окружающий ландшафт

4) Близость промышленных предприятий

конкурентоспособности



22. Качество труда обслуживающего персонала, участвующего в обслуживании потребителей включает:

- а) Экологический контроль пищевых продуктов¹
- б) Соблюдение правил торговли, которые приняты в отрасли**
- в) Соответствие торговых помещений эстетическим требованиям
- г) Оснащение торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

23. При составлении плана-меню следует учитывать следующие факторы:

- а) Наличие пищевых добавок
- б) Тип и класс предприятия**
- в) Сорт предоставляемого мяса
- г) Ассортимент пищевых красителей

24. Плановое меню составляется, исходя из следующих основных принципов:

- а) Вида предоставляемых услуг
- б) Правильное распределения упаковочных материалов
- в) Наличие вспомогательных помещений
- г) Обеспечение рационального питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха**

25. Производственная программа заготовочных предприятий (цехов) включает:

- а) Внеплановую производственную программу
- б) Плановое меню
- в) Оперативный производственный план (оперативная программа производства продукции на день)**
- г) Перечень, ассортимент продукции

26. При определении типа предприятия учитывают следующие отличительные признаки:

- а) Выбор услуг**
- б) Квалификацию персонала**
- в) Условия труда
- г) Безопасность продукции

35. Оснащение оборудованием овощного цеха включает:

- а) Мясорубки механической
- б) Овощерезки
- в) Стула для рубки мяса
- г) Маслоделителя ручного

27. Организационно-правовые формы предприятия питания оформляется как :

- а) ПБОЮЛ
- б) ПАО
- в) ИП**
- г) ООО**

28. Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания:

- а) Продовольственное (товарное)**
- б) Распределительное
- в) Увеселительное



г) Разнокалиберное

29. Органолептическим показателям относят:

- а) БГКП
- б) Дрожжи
- в) Вкус, цвет, запах, влажность
- г) **Вкус, цвет, запах**

30. Самый высокий разряд у повара:

- а) **6**
- б) 11
- в) 9
- г) 5

31. В чем измеряется КМАФАнМ:

- а) КОЕ/г, не более
- б) БГКП (колиформы)
- в) Дрожжи, КОЕ/г, не более
- г) Плесени КОЕ/г, не более

32. К пищевым продуктам относят:

- а) Продукты в искусственном виде
- б) Продукты в использованном виде
- в) Продукты в перевешенном виде
- г) **Продукты в натуральном или переработанном виде**

33. Федеральный Закон «О техническом...»:

- а) Правоведении
- б) **Праворегулировании**
- в) Регулировании
- г) Саморегулировании

34. Общероссийскими нормативными документами в области Санитарии и Гигиены являются:

- а) Методические указания (МУ)
- б) Федеральные законы
- в) Технические условия
- г) **Санитарные нормы (СН) (50%)**
- д) **Санитарные правила (СП) и гигиенические нормативы (ГН) (50%)**

35. Калькуляционная карточка может составляться:

- а) на 1 или 10 порций;
- б) на 10 или 100 порций;
- в) **на 1 или 100 порций;**
- г) на 10 или 50 порций;
- д) на 50 или 100 порций;
- е) на общее количество блюд.



36. НОТ в общественном питании это:

- а) Нормы организации труда
- б) Научная организация труда
- в) Новые отраслевые технологии
- г) Новая отраслевая техника

37. Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий называют:

1. Подготовочные предприятия;
2. Доготовочные предприятия;
3. **Заготовочные предприятия;**
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

38. Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

1. Подготовочные предприятия;
2. **Доготовочные предприятия;**
3. Заготовочные предприятия;
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

39. Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

1. **Форма собственности предприятия;**
2. Ассортимент реализуемой продукции;
3. Техническая оснащенность;
4. Методы и качество обслуживания;
5. Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

40. Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

1. Ресторан;
2. Бар;
3. Кафе;
4. Столовая;
5. Закусочная;
6. **Нет правильного ответа.**

41. При классификации предприятий питания не учитывают:

1. Место расположения;
2. Форму обслуживания;
3. **Квалификацию шеф-повара;**
4. Полноту технологического процесса;
5. Специализацию;
6. Размер.



42. Тип тары, к которой относятся бочки:

1. Деревянная;
2. Стеклянная;
3. Пластмассовая;
4. Мягкая;
5. **Многооборотная;**
6. Однооборотная.

43. В состав складской группы не входят:

1. Охлаждаемые камеры;
2. Неохлаждаемые камеры;
3. **Сервизная;**
4. Приточно-вытяжная вентиляция;
5. Приборы, регулирующие влажность;
6. Приборы, регулирующие температуру.

44. Мясной цех располагается:

1. Вблизи от холодного цеха и раздаточной;
2. **В ряду заготовочных цехов;**
3. Ближе к подъемнику;
4. В ряду доготовочных цехов;
5. Вблизи зала предприятия.

45. Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:

1. С моечной кухонной посуды;
2. **Охлаждаемыми складскими камерами;**
3. С заготовочным цехом;
4. С холодным цехом;
5. С раздаточной.

Тестовые задания для промежуточной аттестации (семестр 6)

1. **Организация производства и обслуживания на предприятиях питания – это учебная и научная дисциплина, изучающая:**

- а) Право как особую систему норм, правовые формы организации и деятельности
- б) Связь между рентабельностью и долей рынка
- в) Бюджетный бухгалтерский баланс предприятия
- г) Научную организацию и нормирование труда

2. **Комплексность методов обслуживания учитывает:**

- а) Комплекс форм и методов обслуживания и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции
- б) Ассортимент выпускаемой продукции
- в) Скорость обслуживания потребителей



г) Технику работы персонала

3. Качество продукции определяется по направлениям:

- а) Экологическая, физиологическая, химическая
- б) Физическая, химическая, энергетическая
- в) Органолептическая и лабораторная оценка продукции
- г) Биологическая, физическая, химическая

4. Качество труда обслуживающего персонала, участвующего в обслуживании потребителей включает:

- а) Экологический контроль пищевых продуктов
- б) Соблюдение правил торговли, которые приняты в отрасли
- в) Соответствие торговых помещений эстетическим требованиям
- г) Оснащение торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

5. Эксплуатационные качества торговых помещений включают:

- а) Соответствие торговых помещений санитарно-гигиеническим требованиям
- б) Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил обслуживания
- в) Комплекс форм и методов обслуживания и дополнительных услуг, связанных с организацией отдыха
- г) Показатель комплексности обслуживания

6. Плановое меню составляется исходя из следующих основных принципов:

- а) Вида предоставляемых услуг
- б) Правильное распределения упаковочных материалов
- в) Наличие вспомогательных помещений
- г) Обеспечение рационального питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха

7. Производственная программа заготовочных предприятий (цехов) включает:

- а) Внеплановую производственную программу
- б) Плановое меню
- в) Оперативный производственный план (оперативная программа производства продукции на день)
- г) Перечень, ассортимент продукции

8. При определении типа предприятия учитывают следующие отличительные признаки:

- а) Выбор услуг
- б) Квалификацию персонала
- в) Условие труда
- г) Безопасность продукции

9. Эффективность труда на предприятии общественного питания оценивается по следующим направлениям:

- а) Обеспеченность предприятия столовой посудой
- б) Трудоемкость принятия решений



- в) Использование финансового фонда
- г) Производительность труда

10. Для характеристики движения рабочей силы рассчитывают динамику следующих показателей:

- а) Коэффициент оборота по приему рабочей силы
- б) Коэффициент вместимости
- в) Коэффициент запаса
- г) Коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося

11. По назначению производственные операции подразделяются на:

- а) Технологические
- б) Адаптивные
- в) Неадаптивные
- г) Характерные

12. К сахаристым кондитерским изделиям относятся:

- а) Конфеты
- б) Торты и пирожные
- в) Кексы
- г) Печенье

13. При какой температуре должны храниться торты и пирожные с кремом:

- а) 4 ± 2 °С
- б) 5 ± 1 °С
- в) 3 ± 2 °С
- г) 4 ± 1 °С

14. Изделия из круп, муки:

- а) Рыба фаршированная, заливная
- б) Лук пассированный
- в) Салат мясной
- г) Биточки из риса

15. Рекомендуемая норма площади помещений кондитерского цеха при выработки 1 тыс. шт. изд. в смену:

- а) $51,0$ м²
- б) $109,0$ м²
- в) $13,0$ м²
- г) $15,0$ м²

16. К кондитерским изделиям относят:

- а) Шоколад, конфеты
- б) Блины
- в) Пироги
- г) Муссы



17. Планировка овощного цеха состоит из:

- а) Мясорубки механической
- б) Овощерезки
- в) Стула для рубки мяса
- г) Маслоделителя ручного

18. Организационно-правовые формирования оформляется как :

- а) ПБОЮЛ
- б) ЧП
- в) ИП
- г) ООО

19. Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания:

- а) Продовольственное (товарное)
- б) Распределительное
- в) Увеселительное
- г) Разнокалиберное

20. Прибор, предназначенный для измерения температурно-влажностных режимов:

- а) Влажнометр
- б) Психрометр
- в) Термометр
- г) Манометр

21. Компонентами понятия «товар» (продукция и услуги общественного питания) являются:

- а) Правовое регулирование
- б) Эстетика производства и обслуживания
- в) Технический регламент
- г) Употребление с риском

22. К органолептическим показателям относят:

- а) БГКП
- б) Дрожжи
- в) Вкус, цвет, запах, влажность
- г) Вкус, цвет, запах

23. Самый высокий разряд у повара:

- а) 6
- б) 11
- в) 9
- г) 5

24. При каких температурно-влажностных режимах хранятся восточные сладости мучные:

- а) $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%
- б) $19 \pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%
- в) $20 \pm 1^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 80%



г) $17+3^0\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%

25. Качественная фальсификация встречается за счет:

- а) Квашения
- б) Недовлажнения
- в) Соления
- г) Брожения

26. Количественная фальсификация встречается за счет:

- а) Перевеса
- б) Замены
- в) Недовеса
- г) Перемены

27. Молоко относят к:

- а) Природному продукту
- б) Искусственному продукту
- в) Молочному продукту
- г) Масло коровье

28. Федеральный Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»:

- а) №52-ФЗ от 30 марта 1999 г.
- б) №29-ФЗ от 02 января 2000 г.
- в) №154-ФЗ от 28.08.1995 г.
- г) №2300-1 от 07 февраля 1992 г

29. В чем измеряется КМАФАнМ:

- а) КОЕ/г, не более
- б) БГКП (колиформы)
- в) Дрожжи, КОЕ/г, не более
- г) Плесени КОЕ/г, не более

30. Структура федеральных органов исполнительной власти: Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации относят:

- а) Федеральная антимонопольная служба
- б) Федеральная таможенная служба
- в) Федеральная антивоенная служба
- г) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

31. Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте до:

- а) 16 лет
- б) 18 лет
- в) 14 лет
- г) 15 лет

32.оборот пищевых продуктов включает:



- а) Купля-продажа
- б) Купля-реализация
- в) Купля-оборот
- г) Купля-передача

33. Государственные документы состоят из::

- а) Правовых стандартов
- б) Финансовых стандартов
- в) Государственных стандартов
- г) Юридических стандартов

34. К ГМИ относят:

- а) Генно-модифицированные источники микроорганизмов
- б) Генно-модифицированные организмы
- в) Генно-модифицированные источники
- г) Генно-модифицированные изделия

35. К пищевым продуктам относят:

- а) Продукты в искусственном виде
- б) Продукты в использованном виде
- в) Продукты в перевешенном виде
- г) Продукты в натуральном или переработанном виде

36. Федеральный Закон «О техническом....»:

- а) Правоведении
- б) Праворегулировании
- в) Регулировании
- г) Саморегулировании

37. Утилизация пищевых продуктов это:

- а) Использование
- б) Переработка
- в) Выпаривание
- г) Реализация

38. К фальсифицированным пищевым продуктам относят продукты:

- а) Неподдельные
- б) Поддельные, умышленно измененные
- в) Неумышленно измененные
- г) Измененные

39. В чем измеряется объем:

- а) Метрах
- б) Литрах
- в) Вольтах
- г) Рублях

40. Номер ГОСТ Р «Продукты пищевые. Информация для потребителей»:

- а) 51072



- б) 51073
- в) 51074
- г) 51075

41. БАДы это:

- а) Биологически-активные дети
- б) Биологически-активные дочери
- в) Биологически-активные добавки
- г) Биологически-активные допустимые уровни

42. К радионуклидам относят:

- а) Цезий, стронций
- б) Нитраты
- в) Пестициды
- г) Свинец

43. НОТ в общественном питании это:

- а) Нормы организации труда
- б) Научная организация труда
- в) Новые отраслевые технологии
- г) Новая отраслевая техника

44. Точечная проба это:

- а) Максимальное количество пробы
- б) Минимальное количество продукции
- в) Совокупность точечных проб
- г) Часть объединенной пробы

Тестовые задания

для текущего контроля (разделы 1-6) и промежуточной аттестации

1.1 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Общероссийскими нормативными документами в области Санитарии и Гигиены являются:

1. Методические указания (МУ)
2. Федеральные законы
3. Технические условия
4. **Санитарные нормы (СН) (50%)**
5. **Санитарные правила (СП) и гигиенические нормативы (ГН) (50%)**

1.2 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов нормируются Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

1. СанПиН 1.3.2.1324-03
2. **СанПиН 2.3.2.1324-03**
3. СанПиН 2.5.2.1324-03
4. СанПиН 3.3.2.1324-03
5. СанПиН 2.4.2.1324-03

1.3 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку



«*Ответить*»

Для расчета продажной цены готового блюда не учитывают:

1. **Квалификацию шеф-повара;**
2. Расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда;
3. Норму выхода готовых изделий;
4. Массу отдельных составляющих ингредиентов;
5. Общий вес готового блюда;
6. Учитывают все вышеперечисленное.

1.4 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Калькуляционная карточка может составляться:

1. на 1 или 10 порций;
2. на 10 или 100 порций;
3. **на 1 или 100 порций;**
4. на 10 или 50 порций;
5. на 50 или 100 порций;
6. на общее количество блюд.

1.5 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

С какой целью составляется калькуляционная карточка?

- 1) **Для расчета продажной цены блюда;**
- 2) Для расчета с поставщиками;
- 3) Для учета количества израсходованного сырья;
- 4) Для учета количества изготовленных блюд;
- 5) Для расчета заработной платы шеф-повару;
- 6) Для дополнения к меню.

1.6 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой документ выдается потребителю при расчетах за оказываемые услуги?

1. Калькуляционная карточка;
2. Доверенность;
3. Накладная;
4. **Кассовый чек;**
5. Расходный ордер;
6. Копия калькуляционной карточки.

1.7 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой из документов не входит в перечень документов, необходимых для осуществления деятельности предприятия по оказанию услуг питания?

1. Учредительные документы;



2. **Копии личных документов владельца;**
3. Лицензия на розничную продажу алкогольной продукции;
4. Сведения о санитарно-гигиеническом состоянии предприятия;
5. Нормативная и технологическая документация;
6. Книга отзывов и предложений.

1.8 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий называют:

7. Подготовочные предприятия;
8. Доготовочные предприятия;
9. **Заготовочные предприятия;**
10. Вспомогательные предприятия;
11. Механические цеха;
12. Разделочные предприятия.

1.9 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

1. Подготовочные предприятия;
7. **Доготовочные предприятия;**
8. Заготовочные предприятия;
9. Вспомогательные предприятия;
10. Механические цеха;
11. Разделочные предприятия.

1.10 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

6. **Форма собственности предприятия;**
7. Ассортимент реализуемой продукции;
8. Техническая оснащенность;
9. Методы и качество обслуживания;
10. Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

1.11 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

7. Ресторан;
8. Бар;
9. Кафе;
10. Столовая;
11. Закусочная;
12. **Нет правильного ответа.**



1.12 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

При классификации предприятий питания не учитывают:

1. Место расположения;
7. Форму обслуживания;
- 8. Квалификацию шеф-повара;**
9. Полноту технологического процесса;
10. Специализацию;
11. Размер.

1.13 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Тип тары, к которой относятся бочки:

7. Деревянная;
8. Стеклянная;
9. Пластмассовая;
10. Мягкая;
- 11. Многооборотная;**
12. Однооборотная.

1.14 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В состав складской группы не входят:

1. Охлаждаемые камеры;
2. Неохлаждаемые камеры;
- 3. Сервизная;**
4. Приточно-вытяжная вентиляция;
5. Приборы, регулирующие влажность;
6. Приборы, регулирующие температуру.

1.15 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Мясной цех располагается:

6. Вблизи от холодного цеха и раздаточной;
- 7. В ряду заготовочных цехов;**
8. Ближе к подъемнику;
9. В ряду доготовочных цехов;
10. Вблизи зала предприятия.

1.16 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Туалетные комнаты оборудуют раковинами из расчета 1 раковина на

1. 50 чел;
2. 60 чел;
3. 80 чел;
- 4. 30 чел;**



5. 25 чел.

1.17 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Единица площади раздачи (в м) для горячего цеха в ресторане (в расчете на 1 место) должен быть:

1. 0,3
2. 0,1
3. 3,0
4. 1,0
5. **0,03**

1.18 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа с одним знаком после запятой и нажмите кнопку «Ответить»

Согласно МГСН площадь зала по санитарным нормам на одно место в общедоступных столовых следует принимать равной ____ (в кв.м.):

1,8

1.19 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Ширина основных проходов в зале ресторана по санитарным нормам составляет (в м):

1. 0,5
2. 0,7
3. 1,0
4. 1,2
5. **1,5**

1.20 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:

6. С моечной кухонной посуды;
7. **Охлаждаемыми складскими камерами;**
8. Сзаготовочным цехом;
9. Схолодным цехом;
10. С раздаточной.

1.21 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Количество мест в гардеробе предприятий общественного питания должно быть:

1. на 10% меньше числа мест в зале;
2. равно числу мест в зале;
3. **на 10% превышать число мест в зале**
4. 50% от числа мест в зале;
5. 80% от числа мест в зале.



1.22 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Полы в холодильных помещениях моют горячими щелочными растворами

1. 2 раза в смену
2. **не реже 1 раза в неделю (50%)**
3. в конце дня
4. **по мере загрязнения (50%)**
5. 1 раз в месяц

1.23 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Ежемесячной дезинфекционной обработке в производственных помещениях подлежат:

1. Потолки
2. **Полы (25%)**
3. **Стены (25%)**
4. **Оборудование (25%)**
5. **Двери (25%)**

1.24 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде целого числа и нажмите кнопку «Ответить»

Туалетные комнаты для потребителей оборудуют унитазами из расчета: 1 унитаз на _____ мест в зале:

30

1.25 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Площадь зала по МГСН на одно место в ресторанах с эстрадой и танцплощадкой составляет не менее (в кв.м):

1. 1,6
2. 2,5
3. 2,25
4. **2,0**
5. 3,0

1.26 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Температура горячей воды для ополаскивания посуды в третьей секции моечной ванны должна быть (в градусах):

1. 45
2. 75
3. 90
4. 95
5. **65**



1.27 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Территория предприятий общественного питания должна убираться не реже

1. Ежедневно
2. 2 раза в день
3. **1 раз в день**
4. 1 раз в 2 дня
5. 1 раз в 3 дня

1.28 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Борьба с мухами, тараканами называется:

1. Дезинфекция
2. **Дезинсекция**
3. Дератизация
4. Дефолиация
5. Дезинспекция

1.29 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа и нажмите кнопку «Ответить»

Борьба с мышами и крысами называется _____
дератизация

1.30 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

На предприятиях общественного питания используют столовую посуду из:

1. **Фарфора (30%)**
2. **Полистирола (40%)**
3. Керамики
4. **Нержавеющей стали (30%)**
5. Алюминия

1.31 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа и нажмите кнопку «Ответить»

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже ____ °С
65°С

1.32 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

какие из перечисленных способов обработки не относятся к механическим?

1. Сортирование;
2. Очистка;



3. Формование;
4. Панирование;
5. **Опаливание;**
6. Рыхление.

1.33 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какие из перечисленных способов обработки не относятся к термическим?

1. Охлаждение;
2. Варка;
3. Жарка;
4. Ошпаривание;
5. Запекание;
6. **Шпигование.**

1.34 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

К основным способам тепловой обработки относятся:

1. Запекание;
2. **Жарка;**
3. Ошпаривание;
4. Бланширование;
5. Пассерование;
6. Тушение.

1.35 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

От какого фактора напрямую зависит развитие индустрии питания?

1. От места расположения объектов питания;
2. От качества обслуживания клиентов;
3. **От роста уровня доходов клиентов;**
4. От качества приготовления предлагаемых блюд;
5. От качества используемого сырья;
6. От квалификации кадрового состава предприятия.

1.36 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Какое питание называют рациональным?

1. **Питание, полноценное в качественном отношении;** (25%)
2. **Питание, основа которого сбалансированность;** (25%)
3. **Питание, достаточное в количественном отношении;** (25%)
4. **Питание с оптимальным соотношением основных веществ;** (25%)
5. Нет правильного ответа.



1.37 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Главный источник энергии из всех потребляемых человеком веществ – это:

1. Белки;
2. Жиры;
3. **Углеводы;**
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины.

1.38 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Вещества, принимающие участие в обмене и не имеющие энергетической ценности – это:

1. Белки;
2. Жиры;
3. Углеводы;
4. **Минеральные соли; (30%)**
5. **Микроэлементы; (30%)**
6. **Витамины. (40%)**

1.39 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Энергетический материал, обеспечивает теплоизоляцию организма и выполняет функцию механической защиты – это:

1. Белки;
2. **Жиры;**
3. Углеводы;
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины.

1.40 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Сложные высокомолекулярные соединения, состоящие из аминокислот – это:

1. **Белки;**
2. Жиры;
3. Углеводы;
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины

1.41 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку



«*Ответить*»

Белок выполняет следующие функции:

1. строительство клеток;
2. источник энергии;
3. выработки некоторых гормонов и нейротрансмиттеров;
4. образования необходимых для деторождения зародышевых клеток;
5. **все ответы правильные;**
6. нет правильного ответа.

*1.42 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»*

Энергетическая ценность пищи определяется содержанием в продукте:

1. **Белков, жиров, углеводов;**
2. Белков, жиров, углеводов и витаминов;
3. Белков, жиров, углеводов и воды;
4. Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ;
5. Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;
6. Всех основных веществ, кроме воды.

*1.43 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «*Ответить*»*

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г жира в организме равен:

1. 4,00 ккал;
2. **9,00 ккал; (50%)**
3. 3,75 ккал;
4. **37,7 кДж; (50%)**
5. 16,7 кДж;
6. 17,7 кДж;

*1.44 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «*Ответить*»*

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г белка в организме равен:

1. 3,75 ккал;
2. **4,00 ккал; (50%)**
3. 9,00 ккал;
4. 37,7 кДж;
5. 16,7 кДж;
6. **17,7 кДж. (50%)**

*1.45 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «*Ответить*»*

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г углеводов в организме равен:

1. **3,75 ккал; (50%)**
2. 4,00 ккал;



3. 9,00 ккал ;
4. 37,7 кДж;
5. **16,7 кДж ; (50%)**
6. 17,7 кДж.

1.46 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Потребность в энергии повышена у:

1. Мужчин;
2. Женщин;
3. Спортсменов;
4. Работников умственного труда;
5. **Работников тяжелого физического труда;**
6. Пожилых людей.

1.47 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе должно составлять:

1. **1 : 1 : 4**
2. 1 : 1,5 : 4
3. 1 : 2 : 5
4. 1 : 1 : 5
5. 1 : 1 : 3,5
6. 1 : 1,2 : 4

1.48 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Источниками жиров не являются:

1. **Хлеб;**
2. Мясо;
3. Рыба;
4. Молоко;
5. Растительные масла;
6. Сливочное масло.

1.49 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Источниками углеводов являются:

1. Мясо;
2. Рыба;
3. **Молоко; (50%)**
4. **Овощи; (50%)**
5. Растительные масла.

1.50 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Идеальный режим питания включает:

1. Двухразовое питание;



2. Трехразовое питание;
3. Четырехразовое питание;
4. **Пятиразовое питание;**
5. Питание по требованию организма;
6. Питание через малые промежутки времени.

1.51 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Биологическая ценность пищи не определяется:

1. Содержанием незаменимых аминокислот белков;
2. Содержанием ненасыщенных жирных кислот жиров;
3. Содержанием витаминов;
4. Содержанием минеральных веществ;
5. **Содержанием углеводов;**
6. Нет правильного ответа.

1.52 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Школа питания, ориентированная на полное воздержание от пищи на краткосрочный либо долгосрочный периоды:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. Сыроедение;
4. Раздельное питание;
5. Школа Аткинса;
6. **Лечебное голодание.**

1.53 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Строгие вегетарианцы (веганы) употребляют в пищу:

1. Мясо;
2. Рыбу;
3. Птицу;
4. **Растительные масла;**
5. Яйца;
6. Молоко.

1.54 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Школа питания, которая не использует при приготовлении пищи тепловую обработку:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. **Сыроедение;**
4. Школа Аткинса;



5. Школа Шелтона;
6. Лечебное голодание;

1.55 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Концепция раздельного питания получила название:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. Сыроедение;
4. Школа Аткинса;
5. **Школа Шелтона;**
6. Лечебное голодание.

Решение практических задач: Разработать и оформить в соответствии с требованиями последовательности расположения и ассортимента меню концептуального предприятия питания определенного типа и класса

1.56 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Для механического щажения органов пищеварения:

1. Пищу подают в протертом виде;
2. Пищу подают мелкорубленной;
3. Исключают продукты, богатые растительной клетчаткой;
4. Исключают крупнокусковую пищу;
5. Исключают трудноразжевываемую пищу;
6. **Все ответы правильные.**

1.57 Инструкция студенту: Соотнесите элементы двух списков и нажмите кнопку «Ответить»

При лечебном питании используют:

1. термическое щажение	2.исключение крепких бульонов, острых вкусов ит.д.
2. химическое щажение	предполагает обилие сладкой пищи
3. механическое щажение	1.исключение слишком горячей и слишком холодной пищи
	3.исключение продуктов богатых растительной клетчаткой
	исключение мясной пищи

1.58 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа (слово, имя прилагательное) и нажмите кнопку «Ответить»

В лечебном и диетическом питании устанавливается _____ режим питания
дробный

1.59 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Питьевой режим в лечебном учреждении может быть организован в следующих формах:



1. Стационарные питьевые фонтанчики (50%)
2. Вода, расфасованная в емкости (50%)
3. Кипяченая вода в кипятильниках с использованием одноразовых стаканчиков;
4. Вода в установках с фильтрацией и одноразовой посудой;
5. Во всех перечисленных формах.

1.60 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде целого числа и нажмите кнопку «Ответить»

Ответственный за организацию производственного контроля на предприятии должен проходить обучение и аттестацию один раз в ____ лет.

5

1.61 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Персонал предприятий общественного питания проходит переподготовку по программе гигиенического обучения не реже одного раза :

1. в месяц
2. в квартал
3. в полгода
4. в год
5. **в 2 года**
6. в 3 года

1.62 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Мясной цех заготовочного предприятия не предназначен для:

1. Обработки мяса крупного рогатого скота;
2. Обработки птицы, дичи и субпродуктов;
3. Нарезки, отбивания и панировки порционных полуфабрикатов;
4. **Хранения приготовленных порционных полуфабрикатов;**
5. Приготовления фарша;
6. Дозировки и формовки полуфабрикатов из рубленого мяса.

1.63 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Допускается размораживание мяса:

1. **В СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам;**(20%)
2. **В мясном цехе на производственных столах;** (40%)
3. В холодной кипяченой воде в ванне или емкости из нержавеющей стали;
4. На металлическом блюде около плиты.
5. **В дефростере;**(40%)
6. В горячей кипяченой воде.

1.64 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Мясной продукт, прошедший ветеринарное освидетельствование имеет клеймо:



1. Треугольной формы;
2. Прямоугольной формы;
3. Круглой формы;
4. **Овальной формы.**

1.65 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

На специальном рабочем столе с вытяжным шкафом очищают:

1. Соленую рыбу;
2. Мороженую рыбу от чешуи;
3. Картофель и корнеплоды;
4. Листовые салаты и кочанную капусту;
5. **Лук, чеснок и хрен;**
6. Зелень.

1.66 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Что не входит в ассортимент выпускаемой продукции холодного цеха?

1. Закуски и салаты;
2. Бутерброды;
3. Заливные блюда;
4. Десерты и напитки;
5. **Все вышеперечисленное входит в ассортимент.**

1.67 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Холодные супы являются продукцией:

1. Супового отделения;
2. Овощного цеха;
3. **Холодного цеха;**
4. Горячего цеха;
5. Соусного отделения;
6. Рыбного цеха.

1.68 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В кондитерском цехе крем допускается готовить в количестве не более потребности:

1. 2-х часовой работы;
2. 3-х часовой работы;
3. Полусмены;
4. **Одной смены;**
5. Для соответствующих выпеченных кондитерских изделий.

1.69 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку



«*Ответить*»

Срок реализации готовых салатов, винегретов и бутербродов допускается:

1. В течение получаса с момента приготовления;
- 2. В течение 1 часа с момента приготовления;**
3. В течение 1,5 часа с момента приготовления;
4. В течение 2 часов с момента приготовления;
5. В течение 8 часа с момента приготовления;
6. В течение суток с момента приготовления.

1.70 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«*Ответить*»

Температура подачи холодных супов составляет:

1. +5 градусов;
2. +8 - +10 градусов;
- 3. +10 - +12 градусов;**
4. +12 - +15 градусов;
5. +15 - +20 градусов;
6. +20 - +25 градусов.

1.71 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа и нажмите кнопку «*Ответить*»

Охлаждаемая камера для пищевых отходов должна быть в ресторанах с количеством более _____ мест в зале

100

1.72 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Работа временных организаций общественного питания быстрого обслуживания при отсутствии централизованного водоснабжения и централизованной системы канализации

1. Не допускается;
2. Допускается только при подсоединении к системе канализации;
3. Допускается при наличии внешнего туалета, расположенного в радиусе не более 100 м от рабочего места;
4. Допускается при использовании одноразовой посуды;
- 5. Допускается при обеспечении определенных требований.**

1.73 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Чистые столовые приборы хранят:

1. Россыпью на подносах;
- 2. В специальных ящиках-кассетах ручками вверх;**
3. В специальных ящиках-кассетах горизонтально;
4. В закрытых шкафах.



1.74 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Стол для принятия пищи обязаны убирать:

1. Каждый час;
2. **По мере загрязнения;**(50%)
3. Через равные промежутки времени;
4. По указанию администратора;
5. **После каждого посетителя;**(50%)
6. Перед каждым посетителем.

1.75 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Порядок записи блюд в меню:

1. Определяется метрдотелем;
2. На усмотрение владельца ресторана;
3. По указанию шеф-повара;
4. Зависит от типа ресторана;
5. **Соответствует последовательности подачи блюд;**
6. Согласно рейтингу блюд.

1.76 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Оформленное меню не должно:

1. **Содержать информацию о том, кто приготовил блюдо;**
2. Содержать логотип и название ресторана;
3. Соответствовать стилю ресторана;
4. Легко восприниматься и читаться;
5. Графически отображать образ ресторана;
6. Связывать разные закуски, первые блюда, оставляя ключевые позиции за блюдами, которые обычно предпочитают клиенты.

1.77 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Что не относится к предприятиям питания гостиницы для обслуживающего персонала?

1. По типу может быть столовая, закусочная, кафе;
2. По специфике деятельности – закрытое предприятие;
3. Максимальное разнообразие меню;
4. **Обязательное наличие аниматора;**
5. Форма обслуживания – самообслуживание;
6. График работы согласован с графиком обеденных перерывов сотрудников.



1.78 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

1. В поэтажных буфетах;
2. В ресторане через дежурного администратора по телефону;
3. В ресторане через дежурного администратора лично;
4. В специальных диспетчерских пунктах по обслуживанию номеров;
5. С помощью специальных карточек, которые вешают на ручку двери;
6. **Во всех вышеперечисленных пунктах.**

1.79 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В вагонах- ресторанах раздача горячей пищи производится:

1. С мармитов;
2. Из термосов;
3. С раздаточного стола;
4. **Непосредственно с плиты**

1.807 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В цехах бортового питания контейнеры с установленными в них питанием:

1. Фиксируются на запоры после сервировки;
2. Пломбируются после сервировки;
3. **Пломбируются перед отправкой на борт;**
4. Не пломбируются.

Групповой проект.

Целью выполнения презентации является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, их систематизация и развитие, а также сбор реальных данных и получения практических навыков в области организационно-управленческих решений при решении задач по организации питания

Презентация должна показать глубину усвоения студентами теоретического курса дисциплины.

Задачи презентации:

- развить у студента творческие способности, перспективное мышление, вкус к исследовательской деятельности;
- предоставить возможность студенту провести практическое исследование, анализ существующих ситуаций, опирающихся на предвидение и понимание будущего.

Каждый студент может выбрать любую заинтересовавшую его тему. Выбор темы должен быть осуществлен в установленный преподавателем срок.

Требования к презентации:

- презентация выполняется в Microsoft Power Point,
- полнота раскрытия темы,



- иллюстративность самостоятельно разработанными схемами.

Критерии оценки презентации

– актуальность, содержание, соответствие содержания теме работы, самостоятельность выполнения работы, глубина раскрытия темы, уровень выполненных исследований, теоретическая и практическая значимость полученных результатов, наличие выводов и рекомендаций, качество оформления.

Студент, не выполнивший презентации по дисциплине, или получивший неудовлетворительную оценку, к экзаменационной сессии не допускается.

Проект оценивается по 35-ти бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования продукта в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов.

Оценка в 10 баллов – выполнение части проекта, незаконченность, неаккуратность конечных результатов. Оценка 15 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 25 баллов – частичное использование современных методов неаккуратное исполнение графической части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 35 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований.

Тематика заданий для групповых проектов: разработать мероприятия по совершенствованию деятельности предприятия общественного питания (службы питания гостиничного предприятия) с использованием анализа организационной структуры, организации снабжения, организации складского хозяйства, организации производства по цехам, меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований к производству, реализации, хранения продукции, содержанию зданий, гигиены персонала и т.д.

Задание для группового проекта

Разработать проект организации снабжения и производства с расчетом производственной программы для бригады поваров и отдела снабжения для различных типов и мощности предприятий питания.

Для промежуточной аттестации студент выполняет итоговое тестирование и решает кейс по заданию для группового проекта.

Текущий контроль знаний студентов проводится по экзаменационным билетам.

Билет №1.

1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.
2. Особенности подачи горячих закусок в ресторане.

Билет №2.

1. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
2. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.

Билет №3.

1. Подача холодных блюд и закусок.



2. Назначение и принципы составления меню.

Билет № 4.

1. Организация труда работников предприятий общественного питания.
2. Бракераж готовой продукции.

Билет №5.

1. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности.
2. Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности.

Билет № 6

1. Организация и режим работы предприятия.
2. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании иностранных туристов.

Билет № 7

1. Характеристика и особенности организации рабочих мест.
2. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных торжеств.

Билет № 8

1. Особенности организации работы цехов.
2. Порядок приема заказа при обслуживании различных торжеств.

Билет № 9

1. Организация работы раздаточных.
2. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.

Билет № 10

1. Оформление меню и прейскуранта.
2. Санитарно-гигиенические нормы и правила при проектировании, строительстве и реконструкции ПОП.

Билет № 11

1. Виды и их характеристика меню.
2. Характеристика предприятий с полным технологическим циклом.

Билет № 12

1. Характеристика и структура управления кафе.
2. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан.

Билет № 13

1. Права и обязанности работников управленческого аппарата.
2. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.

Билет № 14

1. Услуги предприятия общественного питания.
2. Составление графиков выхода на работу обслуживающего и производственного персонала.

Билет № 15



1. Характеристика и структура управления ресторана.
2. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных категорий населения.

Билет № 16

1. Классификация, характеристика баров.
2. Оформление тематических столов и особенности их сервировки.

Билет № 12

1. Снабжение предприятий сырьем, полуфабрикатами, инвентарем и пр.
2. Последовательность подачи блюд и напитков официантом.

Билет № 17

1. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
2. Организация приемов, банкетов, юбилеев.

Билет № 18

1. Составление акта приемки товара по качеству или его несоответствия медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
2. Характеристика органов управления в системе общественного питания.

Билет № 19

1. Оформление специализированных предприятий.
2. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных типов ПОП.

Билет № 20

1. Расчеты с посетителями и предложение дополнительных услуг.
2. Техническое нормирование труда обслуживающего и производственного персонала.

Билет № 21

1. Планирование работы предприятий при обслуживании участников совещаний различного уровня.
2. Общественный контроль за работой ПОП.

Билет № 22

1. Этапы внедрения НОТ в различных типах ПОП.
2. Особенности организации труда работников общественного питания.

Билет № 23

1. Службы НОТ в общественном питании.
2. Хронометраж на рабочем месте.

Билет № 24

1. Основные направления НОТ.
2. Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.

За пройденный коллоквиум (устное собеседование - выборочный характер) студент получает: 2-3 балла - ответ неверный; 3-4 - верный только частично; 4-5 - раскрыт не полностью; 5-6 - большее раскрытие вопроса; 7-8 - полностью раскрыт; 9-10-исчерпывающий ответ с уточнением на конкретных примерах.

За выполнение тестовых заданий из 20 вопросов студент получает 0,5 балла за каждый правильный ответ (max 10 баллов).

Представление и выступление с докладами (эссе) по ключевым вопросам (выполняются в соответствии с предъявляемыми стандартными требованиями и занимают



время выступления – 7-8 минут), оценивается по 10-ти бальной системе следующим образом: 0-1 - доклад не подготовлен; 1-2 - тема не соответствует выданному заданию; 3-4 - тема не раскрыта; 5-6 - тема раскрыта поверхностно с ограниченным набором слайдов; 7-8 - тема раскрыта полностью, но слабо выражены презентационные навыки, студент не может ответить на вопросы аудитории по теме выступления; 9-10 - тема раскрыта полностью, отличные презентационные навыки выступления, умение держаться перед аудиторией, ярко выражены невербальные навыки.

Подготовка и анализ докладов по актуальным темам оценивается следующим образом: 0-1 – доклад и презентация не подготовлены; 1-2 - тема не соответствует выданному заданию; 3-4 – доклад носит фрагментарный характер; 5-6 - тема раскрыта поверхностно неудачно подобранным материалам; 7-8 - тема раскрыта полностью, но студент не может прокомментировать квинтэссенцию материала и ответить на вопросы аудитории по теме; 9-10 - тема раскрыта полностью, подборка материала отвечает современным тенденциям, студент демонстрирует умение выделять отличительные и ключевые моменты представленного материала.

Подготовка и защита групповых проектов (выполняются группами по 3-5 человек, защита в презентационной форме в течение 7-10 минут на каждый проект) оцениваются следующим образом: 0-10 группа не подготовлена; 10-15- тема проекта не раскрыта; 16 – 20 тема раскрыта, но студенты слабо владеют материалом; 21-25- проект не оформлен в форме презентации; 26-30- проект оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но слабые презентационные навыки участников проекта; 31-35- полное соответствие проекта по содержательной и качественной частям. Студенты демонстрируют хорошие презентационные навыки.

Максимум -35 баллов.

Оценочные средства для раздела 5

Вопросы к коллоквиуму (устному опросу)

1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как наука. Развитие товароведения на современном этапе.
2. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Объекты товароведной оценки.
3. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
4. Потребительские свойства товаров: свойства безопасности, функциональные, эргономические, эстетические и надежность.
5. Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.
6. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.



7. Химический состав пищевых продуктов. Краткая характеристика органических и неорганических веществ пищи.
8. Белки. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, биологическая ценность, свойства.
9. Жиры. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, энергетическая ценность, свойства.
10. Углеводы. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, энергетическая ценность, свойства.
11. Витамины. Классификация, влияние на организм, содержание в продуктах питания, изменения при хранении, тепловой обработке.
12. Минеральные вещества. Характеристика. Влияние на организм, содержание в продуктах питания.
13. Ферменты. Органические кислоты. Характеристика. Химическая природа. Свойства. Содержание в пищевых продуктах.
14. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
15. Энергетическая ценность продовольственных товаров.
16. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
17. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
18. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
19. Вода. Потребность, формы связи влаги с продуктами, содержание в продовольственных продуктах.
20. Временная и постоянная жесткость воды. Товароведная характеристика питьевой воды. Экспертиза качества питьевой воды.
21. Правила хранения и режимы транспортирования продовольственных товаров.
22. Упаковочные материалы. Ассортимент. Органолептическая оценка. Информация о товаре. Кодирование товара.
23. Тара. Классификация и ассортимент. Требования к таре. Материалы и изделия, контактирующие с продовольственными товарами.



24. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.

Тесты к контрольной точке 3

1.1 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Научная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» изучает:

- историю розничной торговли;
- **потребительские свойства товаров;**
- проблемы влияния генно-модифицированных продуктов на организм человека;
- идеальное соотношение искусственных и естественных микроэлементов в пищевой продукции.

1.2 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Энергетическую ценность пищевых товаров выражают:

- в граммах, килограммах;
- **в килоджоулях, килокалориях;**
- в кельвинах, килокельвинах;
- в унциях, фунтах

1.3 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

К моносахаридам относят:

- крахмал, клетчатку;
- сахарозу, мальтозу;
- **фруктозу, глюкозу;**
- лактозу, гликоген.

1.4 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Определите количество энергии при расщеплении 1 грамма углеводов:

- 3 килокалорий;
- **4 килокалорий;**
- 5 килокалорий;
- 6 килокалорий.

1.5 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Сложные эфиры трёхатомного спирта – это:

- жиры
- белки
- углеводы
- минеральные вещества

1.6 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Биологические катализаторы белковой природы, которые обладают способностью активировать химические реакции:



- Ферменты
- Углеводы
- Кислоты
- Ароматические вещества

1.7 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств называется:

- органолептический;
- инструментально-лабораторный;
- измерительный;
- регистрационный.

1.8 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Выберите неверный вариант из предложенных:

- тара может быть от поставщика и производителя, либо предприятия общественного питания
- тара различается по виду материала
- **выбор тары не зависит от вида продукта**
- выбор тары зависит от вида продукта

1.9 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

В зависимости от кратности использования различают тару...

- разовую (34%)
- возвратную (33%)
- **многооборотную (33%)**
- часовую

1.10 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Более низкую температуру плавления имеет жир:

- говяжий;
- бараний;
- свиной;
- **куриный.**

1.11 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Белки, жиры, углеводы относятся к:

- неорганическим пищевым веществам
- **органическим пищевым веществам**
- минеральным веществам



- нет правильного ответа

1.12 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Формы связи воды в пищевых продуктах:

- **свободная и связанная**
- свободная и органическая
- свободная и минеральная
- все ответы верны

1.13 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Зольность продукта обусловлена:

- содержаниемпряного вкуса
- **содержанием минеральных веществ**
- содержание воды
- содержанием белков

1.14 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Мясной белок содержит:

- заменимые аминокислоты
- частично заменимые аминокислоты
- **незаменимые аминокислоты**
- нет правильного ответа

1.15 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Гидратация белка – это:

- **способность белка присоединять воду**
- способность жиров растворяться в воде
- способность хранить воду
- все ответы неверны

1.16 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Глюкоза относится к:

- дисахаридам
- полисахаридам
- **моносахаридам**
- ненасыщенным жирным кислотам

1.17 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Самый легко усваиваемый организмом человека моносахарид – это:

- глюкоза
- **фруктоза**



- сахароза
- гликоген

1.18 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Выберите товары со значительным содержанием крахмала?

- рис (33%)
- картофель (34%)
- кукуруза (33%)
- клубника

1.19 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Химическое вещество кофеин - это:

- ароматическое вещество
- алкалоид
- дубильное вещество
- фитонцид

1.20 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Основной углевод в зерновых продуктах:

- клетчатка
- глюкоза
- сахароза
- крахмал

1.21 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества относится к:

- качественной фальсификации
- информационной фальсификации
- ассортиментной фальсификации
- комплексной фальсификации

1.43 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Молочный сахар – это:

- фруктоза
- сахароза
- лактоза
- глюкоза

1.22 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Пищевая ценность рыбных продуктов обусловлена:

- содержанием ПНЖК, витаминов и минеральных веществ (50%)



- содержанием легкоусвояемого белка (50%)
- содержанием трудноусвояемого белка
- всего перечисленного

1.23 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Выберите тару для консервов, обладающей наибольшей химической стойкостью:

- металлическая
- пластмассовая
- **стеклянная**
- нет верного ответа

1.24 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Наименование внешнего предмета, который благодаря своим свойствам удовлетворяет определенную потребность человека:

- продукция
- **товар**
- предмет
- потребительная стоимость

1.25 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Выберите критерии для определения потребительской стоимости товара:

- **полезностью при удовлетворении конкретных потребностей человека**
- ценой
- любыми его свойствами, проявляющимися в процессе эксплуатации (потребления)
- все ответы верные

1.26 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Понятие ассортимента включает в себя:

- количество изделий какого-либо назначения
- **совокупность товаров различных видов, сортов, объединенных по какому-либо признаку (сырье, способ производства и др.)**
- количество разновидностей конкретного вида изделий
- нет верного ответа

1.27 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Перечислите основные сведения, содержащиеся в маркировке пищевых продуктов:

- **наименование продукта, массу нетто (25%)**
- **наименование страны и местонахождения (25%)**
- **состав продукта (25%)**



- условия хранения (25%)

1.28 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

К пищевым добавкам можно отнести:

- красители (25%)
- консерванты (25%)
- эмульгаторы (25%)
- подсластители (25%)

1.29 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Энергетическая ценность продукта рассчитывается из условия, что 1 грамм белков выделяет при биологическом окислении :

- 4 Ккал
- 9 Ккал
- 5 Ккал
- 7 Ккал

1.30 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Срок годности – это:

- период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению
- период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе, истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению
- период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю
- нет верного ответа

1.31 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов »

Основные функции упаковки и требования к ней:

- защитная (относится к транспортной и потребительской упаковке) (25%)
- требования маркетинга (упаковка и этикетка должны быть информативны и выполнять функцию рекламы) (25%)
- санитарно-гигиенические (чтобы из упаковки в продукт не переходили токсические вещества) (25%)
- экологические (25%)

1.32 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов



К основным видам транспортной тары относятся:

- ящики (25%)
- бочки (25%)
- мешки (25%)
- фляги (25%)

1.33 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Выберите основные виды тары:

- деревянная (34%)
- металлическая (33%)
- тканевая (33%)
- красивая

1.34 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Углеводы делятся на:

- моносахариды (34%)
- олигосахариды (33%)
- полисахариды (33%)
- дубильные вещества

1.35 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

К водорастворимым витаминам относят:

- В1(тиамин), В2(рибофлавин) (50%)
- D (кальциферолы),
- E (токоферолы)
- C (аскорбиновая к-та) (50%)

1.36 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Выберите группы продовольственных товаров в соответствии с торговой классификацией.

- хлебобулочные изделия (50%)
- плоды
- кондитерские изделия (50%)
- водочные изделия.

1.37 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Дефекты не зависящие от места (этапа) возникновения:

- производственные
- предреализационные



- эксплуатационные
- скрытые

1.38 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Основные понятия, применяемые по курсу товароведение потребительских товаров:

- продукция (25%)
- товар (25%)
- товароведение (25%)
- экспертиза (25%)

1.39 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Объекты товароведной оценки:

- пищевые продукты (25%)
- тара и упаковочные материалы (25%)
- контактирующие с продуктом материалы (25%)
- сырье (25%)

1.40 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии - это:

- прочность
- твердость
- упругость
- эластичность

1.41 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу

– это:

- смещение
- твердость
- упругость
- деформация

1.42 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Товароведение рассматривает товары с точки зрения:

- его полезных свойств, характеризующих потребительскую стоимость товара;
- его значения для окружающей среды;
- его безопасности для детей;
- его вкусовых качеств.

1.43 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов



Товароведение как наука возникла в России в связи с:

- расширением внешней торговли (50%)
- появлением ассортимента продукции (50%)
- расширением государственных границ
- войнами.

1.44 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность – это:

- химический состав;
- пищевая ценность;
- минеральная ценность;
- зольность.

1.45 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

При биологическом окислении 1 г жиров образуется:

- 4 Ккал;
- 5 Ккал;
- 9 Ккал;
- 12 Ккал.

1.46 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Сбалансированность содержания в составе продукта биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, ПНЖК, витаминов и минеральных веществ – это:

- биологическая ценность;
- физиологическая ценность;
- энергетическая ценность;
- усвояемость.

1.47 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Комплексное сочетание свойств продукта, определяемых органами чувств: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция и др. – это:

- органолептическая ценность;
- физико-химический показатель;
- усвояемость;
- потребительская ценность.

1.48 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Энергетическая ценность продукта указывается на:

- 1 кг продукта;



- 1000 г продукта;
- **на 100 г продукта;**
- на 250 г продукта.

1.49 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Способность пищевых продуктов влиять на пищеварительную, нервную, сердечнососудистую, иммунную системы организма обусловлена:

- биологической ценностью;
- **физиологической ценностью;**
- энергетической ценностью;
- пищевой ценностью.

1.50 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

К неорганическим веществам относятся:

- жиры;
- углеводы;
- **вода (50%)**
- **минеральные вещества (50%)**

1.51 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Полноценный белок – это белок, содержащий:

- **8 незаменимых аминокислот;**
- 9 незаменимых аминокислот;
- 8 заменимых аминокислот;
- 9 заменимых аминокислот.

1.52 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Жиры могут быть:

- насыщенными;
- ненасыщенными;
- полиненасыщенными;
- **все ответы верны**

1.53 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Углеводы делятся на:

- **моносахариды, дисахариды, полисахариды;**
- насыщенные и ненасыщенные;
- полноценные и неполноценные;
- твердые и мягкие.

1.54 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Продукты, употребляемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде, бутилированная вода, алкогольная продукция, слабоалкогольная продукция,



безалкогольная продукция, жевательная резинка, продовольственное сырье, пищевые добавки и БАДы – это:

- товары;
- услуги;
- **пищевые продукты;**
- продукты диетического питания.

1.55 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Основная цель питания человека:

- удовлетворить вкусовые потребности;
- **обеспечить организм основными питательными веществами;**
- обеспечить здоровый внешний вид;
- удовлетворить эстетические потребности.

1.56 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Наиболее высокой энергетической ценностью обладают такие продукты как:

- **сливочное масло (50%)**
- **сахар (50%)**
- огурец
- яблоко.

1.57 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Основные свойства продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании:

- мобильность
- **сохраняемость (34%)**
- **пищевая ценность (33%)**
- **физические и вкусовые свойства (33%)**

1.58 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Основная задача хранения продукта:

- выявить недоброкачественные продукты;
- защитить продукт от кражи;
- **не допустить нежелательные процессы, приводящие к снижению их качества;**
- нет правильных ответов

Ситуационные задачи (кейсы)

Задание:

1. Дать полную товароведную характеристику группы продовольственных товаров (по заданию преподавателя),



2. Отразить классификацию, товароведные характеристики, экспертизу качества, требования к таре и упаковочным материалам. требования качеству, условиям и срокам хранения.
3. Использовать требования нормативных документов (ГОСТы, ТУ).
4. Предложить варианты использования данного товара в производстве ресторанной продукции.

Требования:

Правильное решение ситуационных заданий, полнота, анализ информации, наличие логической аргументации.

Аннотация доклада в объеме не более 50 слов.

Формат файла презентации MS Power Point. Не менее 10 слайдов.

Макс. – 10 баллов

Темы для ситуационных задач

1. Зерно. Важнейшие зерновые культуры. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
2. Мука. Крупы. Макароны изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
3. Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные и сухарные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
4. Свежие овощи, плоды и ягоды. Переработанные плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
5. Свежие и переработанные грибы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
6. Сахар. Мед. Крахмал и крахмалопродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Заменители сахара.
7. Сахаристые кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
8. Алкогольные напитки. Виноградные вина. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
9. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
10. Вкусовые товары. Чай. Кофе. Плодовые, семенные, листовые, корневые, цветочные пряности и их смеси. Вкусовые приправы. Поваренная соль. Уксус. Особенности производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.



11. Мясо. Мясо птицы и дичи. Морфологическое строение и химический состав. Послеубойные изменения. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Химический состав. Субпродукты мясного сырья. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
12. Мясные копчености. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Колбасные изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
13. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
14. Рыбные консервы и пресервы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
15. Молоко. Сливки. Кисломолочные товары. Молочные товары. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
16. Твердые, полутвердые, мягкие сыры. Рассольные, голубые сыры. Плавленые, копченые сыры. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
17. Масло коровье. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
18. Яйца и яйцепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
19. Пищевые животные жиры. Животные топленые жиры. Растительные масла и продукты их переработки. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
20. Соусы промышленного производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
21. Разрыхлители теста. Дрожжи хлебопекарные. Химические разрыхлители. Особенности использования. Товароведные характеристики.

**Оценочные средства для промежуточной аттестации (Раздел 5)
Перечень вопросов для устного опроса**



1. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
2. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как наука. Развитие товароведения на современном этапе.
3. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Объекты товароведной оценки.
4. Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.
5. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
6. Химический состав пищевых продуктов. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
7. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
9. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
10. Зерно. Важнейшие зерновые культуры. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
11. Мука. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
12. Крупы. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
13. Макароны изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
15. Бараночные и сухарные изделия. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
16. Свежие овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.



17. Свежие плоды и ягоды. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
18. Орехоплодные. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
19. Переработанные плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Заменители сахара.
20. Свежие и переработанные грибы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
21. Сахар. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Заменители сахара.
22. Мед. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
23. Крахмал и крахмалопродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
24. Сахаристые кондитерские изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
25. Мучные кондитерские изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
26. Алкогольные напитки. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
27. Виноградные вина. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре. Условия хранения.
28. Слабоалкогольные напитки. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
29. Безалкогольные напитки. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
30. Вкусовые товары. Чай. Кофе. Особенности производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.



31. Вкусовые товары. Плодовые, семенные, листовые, корневые, цветочные пряности и их смеси. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
32. Вкусовые приправы. Поваренная соль. Уксус. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
33. Мясо. Морфологическое строение и химический состав. Послеубойные изменения. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества.
34. Мясо птицы и дичи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
35. Субпродукты мясного сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
36. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
37. Мясные копчености. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
38. Колбасные изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
39. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
40. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
41. Рыбные консервы и пресервы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
42. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
43. Молоко. Сливки. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
44. Кисломолочные товары. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.



45. Молочные товары. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
46. Твердые, полутвердые, мягкие сыры. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
47. Рассольные, голубые сыры. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
48. Плавленые, копченые сыры. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
49. Масло коровье. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
50. Яйца. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
51. Яйцепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
52. Пищевые животные жиры. Животные топленые жиры. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
53. Растительные масла и продукты их переработки. Маргарिनная продукция. Фритюрные жиры. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
54. Соусы промышленного производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
55. Разрыхлители теста. Дрожжи хлебопекарные. Химические разрыхлители. Особенности использования. Товароведные характеристики.
56. Вода. Временная и постоянная жесткость воды. Товароведная характеристика питьевой воды. Экспертиза качества питьевой воды.
57. Правила хранения и режимы транспортирования продовольственных товаров.
58. Упаковочные материалы. Ассортимент. Органолептическая оценка. Информация о товаре. Кодирование товара.
59. Тара. Классификация и ассортимент. Требования к таре. Материалы и изделия, контактирующие с продовольственными товарами.
60. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.

7.4. Содержание занятий семинарского типа.



Задачами лекционных и практических занятий является раскрытие товароведения как научной дисциплины, занимающейся вопросами обеспечения высокого качества продукции, а также:

- ✓ формирование у будущих специалистов объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области ассортимента, классификации, показателей качества и безопасности продовольственных товаров, товароведных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции предприятий общественного питания.
- ✓ приобретение студентами знаний, необходимых для выполнения профессиональной деятельности - товароведной характеристики продовольственных товаров и оценки их качества, а также возможных процессов, влияющих на формирование качества;
- ✓ получение студентами необходимых знаний о пищевой ценности и химическом составе продовольственных товаров, установления правильных режимов хранения, снижения потерь при транспортировании;
- ✓ понимание студентами понятий рационального и сбалансированного питания, возможностями оценки пищевой ценности продукции общественного питания.
- ✓ развить навыки организации работы на предприятиях общественного питания
- ✓ осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности

Основными видами практических занятия являются семинары и лабораторные работы.

Лабораторные работы.

Целью выполнения лабораторных работ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» является:

1. Приобретение профессиональных компетенций и практических навыков в области товароведения продовольственных товаров.
2. Знакомство с приборами и средствами измерения, способами контроля и измерения показателей качества продовольственных товаров.

Задачами выполнения лабораторных работ по дисциплине «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» является:

1. Закрепление студентами теоретического материала, полученного в рамках лекционного курса и самостоятельной работы.
2. Приобретение студентами навыков товароведной оценки качества продовольственных товаров.
3. Приобретения студентами навыков товароведной оценки приемки, учета, хранения, транспортирования продовольственных продуктов.
4. Умение использовать нормативную базу в рамках товароведческой экспертизы.

Методика и средства выполнения лабораторных работ

1. Методика выполнения каждой лабораторной работы определяется моделью соответствующей задачи, решаемой студентом на занятии по заданию преподавателя.
2. Средствами выполнения каждой лабораторной работы являются:



- химические реактивы;
- химическая посуда;
- приборы для измерения физико-химических, микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов;

Лабораторные работы проводятся в лабораториях, расположенных на учебных площадках подразделений университета (высшей школы). Процедурным обеспечением лабораторных работ является:

- настоящая методическая документация.
- нормативная документация на методы измерения, показатели качества и безопасности пищевой продукции.

Этапы выполнения лабораторных работ:

1. Постановка задачи лабораторной работы

На первом лабораторном занятии со студентами проводится изучение техники безопасности по работе в химических лабораториях, ознакомление с оснащенностью лаборатории химическими препаратами и оборудованием, разъясняется общая постановка задач лабораторных работ. Преподаватель может давать необходимые пояснения по методике предстоящих лабораторных работ.

На последующих лабораторных занятиях преподаватель проводит постановку задачи конкретного лабораторного занятия. Здесь разъясняется группе студентов содержание и объем работ, предусмотренных конкретной лабораторной работы. Прежде всего, формулируется цели, задачи, основные этапы работы, последовательность и ход решения задачи лабораторной работы. Определяются содержание и форма представления результатов работы. Необходимо пояснить, что каждая лабораторная работа студента должна быть оформлена в виде отчета о лабораторной работе. Поясняется методика составления и оформления отчета о лабораторной работе.

3. Ознакомление студента с содержанием и объемом лабораторной работы

На этом этапе студент должен тщательно изучить содержание и объем предстоящей лабораторной работы. Если постановка задачи недостаточно ясна, он может обратиться к преподавателю за дополнительными разъяснениями. Затем студент приступает к выполнению задания лабораторной работы.

4. Порядок выполнения лабораторной работы

В соответствии с установленной последовательностью этапов работы выполняет объем работ, предусмотренных заданием лабораторной работы.

При условии выполнения полного объема лабораторной работы студент проверяет правильность результатов и предъявляет преподавателю результаты работы. В случае замечаний со стороны преподавателя, студент принимает меры к их исправлению и затем снова предъявляет результаты преподавателю для контроля и приема результатов работы. Если в работе ошибок не содержится, то приступает к составлению и оформлению отчета о лабораторной работе.

5. Оформление отчета о лабораторной работе



По мере выполнения лабораторной работы, студент записывает в рабочей тетради все результаты своей работы. На основе полученных результатов лабораторной работы студент должен оформить соответствующий отчет и сдать его преподавателю. Оформление отчета выполнить по следующим правилам. Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы – цель (задачи), методика и средства, основные этапы лабораторной работы, выводы и литература.

Отчет по каждой лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: “Отчет о лабораторной работе №__ по теме (наименование темы) студента (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, факультет, курс, группа).
- Цель работы. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Цель работы», соответствующей лабораторной работы.
- Методика работы. Определяется в соответствии с указанной выше формулировкой и при необходимости уточняется в зависимости от содержания конкретной лабораторной работы.
- Этапы выполнения работы. Приводятся номера и наименования этапов работы, указанные выше. Последовательно по каждому из этапов приводится характеристика содержания выполненных по этапу работ.
- Выводы по работе. К этой части работы студент должен быть особенно внимательным. Формулируются выводы теоретического и практического характера о выполненной лабораторной работе. Выводы формулируются в сжатой и четкой форме. Вывод должен содержать сжатую мысль о выполненной работе, как результат аналитико-синтетической переработки содержания выполненной работы. Не следует указывать в выводах содержание и объем выполненных работ.

Текст отчета должен быть изложен лаконично и вместе с тем информативно с соблюдением правил грамматики. В конце отчета может быть указана литература, которую студент применил в лабораторной работе. Библиографические описания литературных источников должны быть оформлены в соответствии с ГОСТ 7.1-84. Правила библиографического описания документации.

5. Заключительная часть лабораторной работы

После окончания составления отчета студент проверяет его правильность и устраняет ошибки. При условии отсутствия ошибок предъявляет оформленный отчет преподавателю. Преподаватель читает текст отчета и принимает его. При условии замеченных ошибок преподаватель указывает студенту на эти ошибки. После этого студент исправляет ошибки и повторно предъявляет отчет преподавателю и проводится защита лабораторной работы. Студент должен быть готов ответить на вопросы теоретического и практического характера по выполненной лабораторной работе.

Тематика лабораторных работ должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

7.4. Содержание занятий семинарского типа

Цель и задачи практических занятий:

Целью проведения практических занятий по дисциплине «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» является более глубокое усвоение и закрепление полученных знаний на лекционных занятиях и в



результате самостоятельного изучения, развитие логического мышления, умение делать выводы.

Задачи проведения практических занятий по дисциплине «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» включают в себя формирование теоретических и практических навыков, связанных с основными направлениями развития общественного питания: организацией снабжения; складского хозяйства; организацией работы цехов и раздаточных; основами рациональной организации труда, методами обслуживания.

Виды практических занятий

В зависимости от тематики практического занятия применяются следующие способ проведения семинарских занятий:

- **семинар-беседа** - наиболее распространенный вид. Он проводится в форме развернутой беседы по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех студентов по всем вопросам плана семинара, позволяет вовлечь максимум студентов в активное обсуждение темы. Достигается это путем заслушивания развернутого выступления нескольких студентов по своим вопросам плана, дополнений других, рецензирование выступлений, постановки проблемных вопросов;

- **семинар-заслушивание** и обсуждение докладов и рефератов предполагает предварительное распределение вопросов между студентами и подготовку ими докладов и рефератов. В докладе выделяют три основные части: вступительную, в которой определяется тема и ее значимость; основную, в которой излагается содержание темы; заключительную, в которой обобщается тема, делаются выводы. Особое внимание обращается на убедительность и доказательность доклада. После выступления докладчика, доклад обсуждается и после ответов на вопросы докладчик выступает с заключительным словом;

- **Case-study** (анализ определенных ситуаций) – метод, основанный на моделировании ситуации или использования реальной ситуации в целях анализа данного случая, выявления проблем, поиска альтернативных решений и принятия оптимального решения проблем. Case-study дает возможность изучить сложные или эмоционально значимые вопросы в безопасной обстановке, а не в реальной жизни с ее угрозами, риском, тревогой о неприятных последствиях в случае неправильного решения. Обучение происходит в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новые знания, но и развивать саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

- **семинар-диспут** предполагает коллективное обсуждение какой-либо проблемы с целью установления путей ее достоверного решения. Семинар-диспут осуществляется в форме диалога его участников. Он предполагает высокую умственную активность студентов, прививает умение вести полемику, обсуждать материалы, защищать взгляды и убеждения, лаконично и ясно излагать свои мысли;

- **смешанная форма семинара**, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями;

- **отчетный семинар.**



Тематика практических занятий

Тематика практических занятий должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса

Практическое занятие 1. 1.1 Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей) Особенности производственно-торговой деятельности Характеристика классов ресторанов согласно ГОСТ 30389-2013.

Вид практического занятия: академический семинар, заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Тема и содержание занятия: Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей)

Цель занятия: усвоить особенности производственно-торговой деятельности, работа с нормативной документацией: характеристика типов ПОП согласно ГОСТ 30389-2013.

Практические навыки: умение пользоваться нормативными документами.

Практическое занятие 2. 1.2 Генезис ресторанного бизнеса. Тенденции развития, основы анализа типологии ресторанного рынка. Классификация и типология предприятий ресторанного бизнеса.

Вид практического занятия: академический семинар, заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: проанализировать историю развития и становления ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 3. 1.3 Развитие ресторанного бизнеса в современной России. Ресторанный бизнес в постсоветской России. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития.

Вид практического занятия: Case-study

Содержание кейса: Состояние и перспективы развития сферы питания.

Цель кейса: Охарактеризовать рынок услуг питания в России, развитых странах, Москве и области, регионах. Подготовить доклад с презентацией на тему: Региональный рынок ресторанных услуг (по материалам официальных источников, сайтов администраций, личному опыту работы в предприятиях питания, отзывам посетителей и т.д.).

Практические навыки: сбор и анализ актуальной информации о перспективных направлениях ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 4 1.4 Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса.

Вид практического занятия: Семинар-обсуждение, обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля

Цель занятия: усвоить факторы, влияющие на рациональное размещение предприятий ресторанного бизнеса.



Контрольная точка 1.

Практическое занятие 5. 1.5 Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса.

Тема и содержание занятия: Роль добровольной сертификации в повышение конкурентоспособности предприятий ресторанного бизнеса.

Цель занятия: приобрести навыки заполнения документов для добровольной сертификации. Написание Эссе на тему: «Предложения по повышению конкурентоспособности предприятия ресторанного бизнеса»

Практические навыки: обучиться алгоритму заполнения документов для добровольной сертификации.

Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Практическое занятие 6 2.1 Понятие, значение планирования, цели и задачи планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования.

Вид практического занятия: академический семинар, семинар-диспут

Тема и содержание занятия: Понятие, значение планирования, цели и задачи планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования.

Цель занятия: Изучить понятие, значение планирования, цели и задачи планирования, классификации видов планирования, принципы планирования, методы планирования.

Практическое занятие 7. 2.2 Специфика оперативного планирования для предприятий ресторанного бизнеса.

Вид практического занятия: академический семинар,

Цель занятия: разобраться и усвоить специфику оперативного планирования на предприятиях ресторанного бизнеса.

Практические навыки: умение правильно организовывать оперативное планирование на предприятиях ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 8. 2.3 Виды меню, их характеристика. Составление карты вин.

Тема и содержание занятия: Виды меню, их характеристика. Составление карты вин.

Вид занятия: Заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: значение различных видов меню для разработки производственной программы.


Практические навыки: получение навыков использовать различные виды меню для составления производственной программы.

Контрольная точка 2

Практические занятия 9,10 2.4 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

Тема: Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

Вид занятия: решение задач по формуле:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		Лист 101 из 119

Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания (Q брутто), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} \cdot 100}{100 - \% \text{ отходов}}$$

Если предприятие общественного питания начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются вечером текущего дня. Если предприятие начинает работу поздно, в 11-12 ч, то повара приступают к своим обязанностям за 2-3 ч до открытия торгового зала.

Задание по приготовлению блюд и кулинарных изделий является дневным планом работы каждой бригады поваров. На основании полученного задания бригадир или старший повар осуществляет расстановку поваров по участкам работы и организует контроль за ходом производственного задания.

Цель занятия: освоить методику расчета сырья для выполнения производственной программы.

Практические занятия 11,12 2.5 Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования.

Тема: Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования.

Вид занятия: Академический семинар с докладами и презентациям

Цель занятия: Изучить стандарт ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Усвоить значение технологической документации для организации выпуска качественной и безопасной продукции.

Практические занятия 13,14 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах.

Тема: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах.

Вид занятия: Академический семинар с докладами и презентациями

Цель занятия: Изучение структуры сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.

Контрольная точка 3



Практические занятия 15,16 2.7 Технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение, характеристика и принципы составления, акты проработки.

Тема: Технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение, характеристика и принципы составления, акты проработки.

Вид занятия: Практическая работа по изучению и составлению ТК и ТТК

Задание создать свое авторское блюдо и разработать для него ТТК по установленному образцу:

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "_____" (инициалы,
фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "_____" и реализуемый в _____-и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.



Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сэндвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20°C согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сэндвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сэндвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

Примечание - При необходимости в разделе 7 ТТК указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Практические занятия 17 2.8 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции. Порядок разработки, структура, содержание.

Вид занятия: Семинар-обсуждение

Цель занятия: изучить: структуру, содержание, порядок разработки.

Практическое занятие 18.

Вид практического занятия: отчетный семинар, обсуждение и анализ групповых проектов.

Практические навыки: умение правильно использовать теоретические знания в практике специалиста предприятия ресторанного бизнеса.

Раздел 3. Основы производственной деятельности

Практическое занятие 1,2

Тема: 3.1 Производственная инфраструктура. Цеховая, бесцеховая структура производства. Состав помещений ресторана. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.



Вид занятия: Изучить особенности заготовочных, доготовочных предприятий питания, предприятий с полным неполным технологическим циклом, научиться приводить примеры, выбирать оптимальные способы организации производства.

Цель занятия: умение выбирать оптимальные способы организации производства..

Практическое занятие 3

Тема3.2 Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест.

Цель занятия: Изучить требования к организации рабочих мест.

Цель занятия: научить организовывать рабочие места с оптимальными условиями труда.

Контрольная точка 1

Практическое занятие 4

Тема 3.3 Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Практическое занятие 5,6

Тема3.4 Организация производства в мясном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Вид занятия:

Цель занятия:

Практическое занятие 7,8

Тема3.5 Организация производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. Особенности работы мясо-рыбного цеха.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства, особенности работы мясо-рыбного цеха.

Контрольная точка 2

Практическое занятие 9,10

Тема3.6 Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию работы горячего цеха, общие требования, особенности, организация работы супового и соусного отделения горячего цеха, организация рабочих мест в горячем цехе.

Практическое занятие 11,12

Тема 3.7 Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности. Организация рабочих мест в холодном цехе.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций



Цель занятия: изучить организацию работы холодного цеха, общие требования, особенности, организацию рабочих мест в холодном цехе.

Практическое занятие 13

Тема: 3.8 Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в кондитерском цехе.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста, организация труда в кондитерском цехе.

Практическое занятие 14,15,16

Тема 3.9 Назначение, компоновка, последовательность складских помещений. Условия хранения пищевых продуктов, факторы, влияющие на сохранность пищевого сырья и готовой продукции. Организация хранения продуктов. Режимы и способы. Хранения. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

Вид занятия: семинар-обсуждение, устный опрос, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Цель занятия: Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Цель занятия: Изучить основы оперативного планирования производства и составления технологической документации.

Практические навыки: получение навыков планировки складской группы помещений предприятий питания, оперативного планирования производства и составления технологической документации.

Контрольная точка 3

Практическое занятие 17

Тема: 3.10 Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции

Вид занятия: практическая работа на тему: Организация бракеража и документальное оформление.

Цель занятия: научиться организовывать контроль производимой продукции и вести журнал бракеража.

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание (*)
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------------------	----------------

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 106 из 119

1	2	3	4	5	6	7

Примечание (*) Указываются факторы запрещения к реализации готовой продукции

Практическое занятие 18

Обобщение пройденного материала. Проведение промежуточной аттестации

Контрольная точка 4

Раздел 4 Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса

Практическое занятие 1

Тема: 4.1 Задачи организации снабжения в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения сырьем и продовольственными продуктами.

Вид занятия: Семинар-обсуждение,

Цель занятия: изучить задачи и современные требования к организации снабжения; формы поставок и маршруты поставок продуктов.

Практическое занятие 2

Тема: 4.2 Организация снабжения, Источники снабжения и выбор поставщика.

Вид занятия: Ролевая игра «Грамотный снабженец–хитрый поставщик»

Цель занятия: научиться грамотно выбирать и вести переговоры с поставщиками пищевого сырья и продуктов питания;

Практическое занятие 3,4

Тема: 4.3 Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.

Вид занятия: Case-study

Цель занятия: научиться решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров; составлять акты.

Обсуждение типичного договора-поставки, его анализ и предложения по дополнению и изменению.

Договор поставки продуктов питания

г. _____ «___» _____ 20__ год

ЗАО «_____», именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице генерального директора _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОАО «_____», именуемое в дальнейшем «Покупатель», в лице генерального директора _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор поставки продуктов питания на нижеследующих условиях:

1. Предмет договора



1.1. Поставщик принимает на себя обязательство по поставке Покупателю для объекта: «_____» продукции (далее «продукция»), а Покупатель обязуется принять и оплатить продукцию в порядке и на условиях настоящего договора.

1.2. Перечень поставляемой продукции и единичные цены определяются спецификацией, которая является неотъемлемой частью настоящего договора поставки продукции.

1.3. Обязательства Поставщика по поставке продукции включают ее доставку на объект по адресу: _____.

1.4. Вместе с продукцией Покупателю передается комплект технической документации (инструкция по эксплуатации, заверенные ксерокопии сертификатов соответствия и прочих сертификатов, обязательных для данного вида продукции).

1.5. Настоящий договор считается заключенным с момента подписания его обеими сторонами и действует по день фактического исполнения сторонами всех обязательств по договору, включая гарантийные сроки.

1.6. Договор подлежит досрочному расторжению в следующих случаях:

- по соглашению сторон,
- по требованию одной из сторон в случае существенного нарушения другой стороной своих обязательств по договору. Договор считается расторгнутым по истечении десяти дней с момента получения письменной претензии.

2. Стоимость договора и условия поставки

2.1. Цена за единицу продукции определяется в рублях РФ, является твердой и не подлежит изменению в рамках настоящего договора поставки продукции. Цена включает НДС в размере 18%.

2.2. Общая стоимость настоящего договора составляет _____, в том числе НДС 18%, и включает стоимость продукции с учетом ее упаковки, маркировки, сертификации, транспортировки в адрес Покупателя и страхования рисков гибели или повреждения оборудования до момента его передачи Покупателю.

2.3. Расчеты по договору проводятся Покупателем в следующем порядке:

- авансовый платеж в размере ___% от стоимости договора производится Покупателем в срок не более __ календарных дней, следующих за днем получения от Поставщика счета;
- окончательный платеж в размере ___% от стоимости договора производится Покупателем в срок не более __ календарных дней, следующих за днем исполнения в полном объеме обязательств по поставке продукции и предоставления Поставщиком необходимых документов.

2.4. Срок поставки - _____ календарных дней с момента подписания обеими сторонами настоящего договора.

Моментом исполнения поставки считается момент передачи продукции Покупателю. Право собственности на продукцию, в также риски её случайной гибели или случайного повреждения переходят к Покупателю в момент подписания товарной накладной.

3. Качество продукции и гарантийные обязательства

3.1. Поставщик гарантирует качество и комплектность поставляемой продукции в соответствии с действующими ГОСТами или Техническими условиями. Технические характеристики поставленной продукции должны соответствовать характеристикам, согласованным сторонами в спецификации.

3.2. Поставка продукции без технической документации и сертификатов считается ненадлежащей, и Покупатель вправе отказаться от такой продукции, если Поставщик в течение трех дней с момента исполнения поставки не представит Покупателю эти документы в полном объеме.

3.3. Продукция поставляется в упаковке (таре), которая возврату не подлежит. Упаковка (тара) должна обеспечивать сохранность продукции при транспортировке и возможность проведения погрузо-разгрузочных работ. Повреждения продукции, явившиеся следствием ненадлежащей упаковки (тары), устраняются за счет Поставщика.

3.4. Приемка продукции по количеству осуществляется на складе Покупателя в момент ее передачи.

Продукция принимается в ненарушенной упаковке Поставщика по количеству тарных мест согласно товарной накладной.

Приемка продукции по качеству, комплектности и ассортименту осуществляется на объекте в



момент вскрытия упаковки, но не позднее _____ месяцев со дня поставки оборудования Покупателю. В случае обнаружения брака, некомплектности, а также в случае поставки продукции в ассортименте, не соответствующем условиям спецификации, Поставщику направляется вызов для участия в составлении акта.

3.5. Бракованная продукция подлежит замене, а некомплектная - доукомплектованию в течение _____ календарных дней. Расходы по замене бракованной и/или доукомплектованию некомплектной продукции несет Поставщик.

3.6. Поставщик обеспечивает гарантийное обслуживание в течение срока, указанного в техническом паспорте на продукцию, но не менее __ месяцев.

В период гарантийного срока Поставщик обязуется за свой счет и в __-дневный срок, исчисляемый с момента получения претензии, проводить необходимый ремонт (замену) продукции в случае выявления в ней неисправностей, возникших в результате дефектов изготовления.

4. Ответственность сторон

4.1. При нарушении Поставщиком срока поставки, установленного договором, он уплачивает Покупателю неустойку в размере __% от стоимости непоставленной продукции за каждый день задержки.

4.2. При нарушении Покупателем срока оплаты за отгруженную продукцию, он уплачивает Поставщику неустойку в размере __% от ее стоимости за каждый день задержки.

4.3. В случае неисполнения обязательства по замене бракованной или по доукомплектованию некомплектной продукции в срок, установленный договором, Покупатель вправе потребовать от Поставщика уплаты штрафа в размере __% от стоимости бракованной (некомплектной) продукции и возврата суммы, полученной в порядке предоплаты за продукцию, оказавшуюся браком.

4.4. Неустойка и штраф по пунктам 4.1-4.3 настоящего договора начисляются исходя из установленной в спецификации цены на продукцию с учетом НДС. Неустойка является незачетной.

5. Форс-мажор

5.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленных обстоятельствами непреодолимой силы, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия и т.д.

5.2. Сторона, которая не может исполнить своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна известить другую Сторону об имеющихся препятствиях и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему договору.

6. Заключительные положения

6.1. Договор заключён в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

6.2. Любая договоренность между Сторонами, влекущая за собой новые обязательства, которые не вытекают из Договора, должна быть подтверждена Сторонами в форме дополнительных соглашений к Договору. Все изменения и дополнения к Договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны надлежащими уполномоченными представителями Сторон.

6.3. Сторона не вправе передавать свои права и обязательства по Договору третьим лицам без предварительного письменного согласия другой Стороны.

6.4. Ссылки на слово или термин в Договоре в единственном числе включают в себя ссылки на это слово или термин во множественном числе. Ссылки на слово или термин во множественном числе включают в себя ссылки на это слово или термин в единственном числе. Данное правило применимо, если из текста Договора не вытекает иное.

6.5. Стороны соглашаются, что за исключением сведений, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации не могут составлять коммерческую тайну юридического лица, содержание Договора, а также все документы, переданные Сторонами друг другу в связи с Договором, считаются конфиденциальными и относятся к коммерческой тайне Сторон, которая не подлежит разглашению без письменного согласия другой Стороны.



6.6. Для целей удобства в Договоре под Сторонами также понимаются их уполномоченные лица, а также их возможные правопреемники.

6.7. Уведомления и документы, передаваемые по Договору, направляются в письменном виде по следующим адресам:

6.7.1. Для Поставщика: _____.

6.7.2. Для Покупателя: _____.

6.8. Любые сообщения действительны со дня доставки по соответствующему адресу для корреспонденции.

6.9. В случае изменения адресов, указанных в п. 6.7. Договора и иных реквизитов юридического лица одной из Сторон, она обязана в течение 10 (десяти) календарных дней уведомить об этом другую Сторону. В противном случае исполнение Стороной обязательств по прежним реквизитам будет считаться надлежащим исполнением обязательств по Договору.

6.10. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами и вытекающие из настоящего Договора или в связи с ним, будут разрешаться путем переговоров. В случае невозможности путем переговоров достичь соглашения по спорным вопросам в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента получения письменной претензии, споры разрешаются в арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.11. Стороны заявляют, что их официальные печати на документах, составляемых в связи с исполнением настоящего Договора, являются безусловными подтверждениями того, что должностное лицо подписавшей Стороны было должным образом уполномочено данной Стороной для подписания данного документа.

6.12. Условия Договора обязательны для правопреемников Сторон.

7. Адреса и реквизиты сторон

Поставщик: ЗАО «_____»
_____ г. _____, ул. _____ д. ____.

ОГРН _____
ИНН _____, КПП _____
в КБ «_____» (ОАО) г. _____
Р/счет _____
К/счет _____,
БИК _____
ОКПО _____

Покупатель: ОАО «_____»
_____ г. _____, ул. _____ д. ____.

ОГРН _____
ИНН _____, КПП _____
Банк _____ «_____» (ОАО) г. _____
Р/счёт _____
К/счёт _____,
БИК _____,
ОКПО _____,

8. Подписи Сторон

От Поставщика:
ЗАО «_____»
Генеральный директор

_____/_____/_____

М.П.

От Покупателя:
ОАО «_____»
Генеральный директор

_____/_____/_____


М.П.

Практическое занятие 5.

Тема: 4.4 Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров, запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Вид занятия: отчетный семинар

Цель занятия: организационные формы поставок; требования, предъявляемые к транспортировке товаров, нормы запаса сырья,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 110 из 119

количественная и качественная приемка продуктов на склад.

Контрольная точка 1

Раздел 5. Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов

Практическое занятие 6

Тема: 5.1 Функции и методы товароведения. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.

Вид занятия: Практическая работа «Изучение нормативной документации»

Лабораторная работа «Организация занятий в лабораториях»

Цель занятия: получение навыков работы с нормативной документацией и использование ее в профессиональной деятельности.

Практическое занятие 7

Тема: 5.2 Современное представление о товароведении. Предмет и объект товароведения. Понятие потребительской и меновой стоимости товара, потребительских свойств товара. Способы маркировки.

Вид занятия:».

Практическое занятие 8,9

Тема: 5.3 Классификаторы пищевых продуктов. Понятие идентификации. Виды и методы проведения идентификации. Понятие фальсификации продовольственных товаров. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Виды товарной информации.

Вид занятия: Семинар-диспут. Решение ситуационных задач.

Цель занятия: изучить процедуру проведения идентификации и выявления фальсифицированной пищевой продукции.

Практическое занятие 10,11

Тема 5.4 Основы органолептического анализа оценки качества пищевых продуктов.

Вид занятия: ЛР Определение сенсорных способностей экспертов для проведения органолептической оценки качества пищевых продуктов

Цель занятия: Сформировать группу экспертов для проведения органолептической экспертизы продуктов питания.

Контрольная точка 1 Коллоквиум по разделу «Теоретические основы товароведения»

Контрольная точка 2

Практическое занятие 12

Тема: 5.5 Сахаристые продукты Классификация. Органолептические и физико-химические показатели качества.

Вид занятия: лабораторная работа «Изучение товароведных характеристик карамели», оформление результатов и защита

Цель занятия: изучить товароведные характеристики сахаристых продуктов; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.



Практическое занятие 13

Тема: 5.6 Зерно. Крупы. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового ырья. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

Вид занятия: Лабораторная работа: «Определение массы 1000 семян, сорности и влажности зерен и семян», оформление результатов и защита

Цель занятия: освоить методики определения массы 1000 семян, сорности, влажности зерен и семян; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Практическое занятие 14

Тема: 5.7 Мясо. Химический состав. Пищевая ценность. Послеубойные изменения. Мясо птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Мясные копчености. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: лабораторная работа, оформление результатов и защита

Цель занятия: изучение органолептических и физико-химических показателей свежести мяса. Изучение органолептических и физико-химических показателей колбасных изделий; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.


Задание:

1. Изучить органолептические показатели (внешний вид, цвет мышечной ткани и жира, консистенцию, увлажненности на разрезе, ослизнение, запах сырого мяса и запах бульона на момент закипания).
2. Определить бактериоскопию мазков отпечатков.
3. Исследовать физико-химические показатели:
 - определить количество летучих жирных кислот (метод используют в случае разногласий в оценке свежести мяса);
 - определить водородный показатель pH (pH-метром, прибором разных модификаций), колориметрическим методом (методом Михаэлиса и индикаторными бумажками).
4. Изучить органолептические показатели колбасных изделий (внешний вид, запах, цвет, консистенция, крошливость фарша, вкус).

Оформить полученные результаты органолептического анализа в виде таблицы:

Вид колбасных изделий	Внешний вид	Цвет и вид на разрезе	Аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
1.							
2.							

5. Исследовать физико-химические показатели:
 - определение содержания влаги (ГОСТ 9793-74);
 - определить содержания поваренной соли (ГОСТ 26186-84);

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 112 из 119

- определить содержания крахмала (ГОСТ 10574 - 91).

Результаты полученных данных оформить в виде отчета.

Практическое занятие 15

Тема: 5.8 Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: обсуждение теоретической части, проведение лабораторной работы «Товароведные характеристики рыбы», оформление результатов и защита. **Контрольная точка 3** – решение ситуационных задач (кейсы).

Цель занятия: изучение органолептических и физико-химических показателей свежей рыбы; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Изучить органолептические показатели (внешний вид, состояние жабр, глаз, чешуи, цвет мышечной ткани и жира, консистенцию, увлажненности на разрезе, ослизнение, запах сырой рыбы и запах бульона на момент закипания).
2. Определить бактериоскопию мазков отпечатков.
3. Исследовать физико-химические показатели:
 - определить количество летучих жирных кислот (метод используют в случае разногласий в оценке свежести);
 - определить водородный показатель pH (pH-метром, прибором разных модификаций), колориметрическим методом (методом Михаэлиса и индикаторными бумажками).
4. Исследовать физико-химические показатели:
 - определение содержания влаги (ГОСТ 9793-74);
 - определить содержания поваренной соли (ГОСТ 26186-84);

Результаты полученных данных оформить в виде отчета.

Практическое занятие 16

Тема: 5.9 Молоко и молочные продукты. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Твердые, мягкие, рассольные, плавленные, копченые, голубые сыры. Особенности технологий приготовления. Масло коровье. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Ассортимент. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: лабораторная работа, оформление результатов и защита

Цель занятия: Изучение товароведных характеристик молока и кисломолочных продуктов. Освоить экспресс метод определения процентного содержания белка в молоке; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Оценить молочные продукты дегустацией закрытым способом (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция)



Цвет кисломолочных напитков, сметаны в бутылках или банках из прозрачного бесцветного стекла определяют, не открывая упаковки. Стандарт МОС 11037 регламентируют оценивать цвет этих продуктов как непрозрачных жидкостей, сравнивая со стандартами.

Характер определения консистенции кисломолочных напитков, сметаны зависит от его вида, способа производства и упаковки. Неоднородность консистенции пастеризованного (стерилизованного) молока определяют, переворачивая, плавно наклоняя и медленно возвращая в исходное положение, оценивая при этом наличие на внутренней поверхности посуды непрозрачных частиц.

Таблица 1. Оценка консистенции

№ п/п	Способ производства (расфасовка в потребительской таре)	
	Термостатный	Резервуарный
1	Отмечают наличие или отсутствие сыворотки. Пробу берут ложечкой, не перемешивая сгусток. Если невозможно пробу взять ложечкой, продукт слегка перемешивают путем переворачивания и помещают в прозрачный стакан.	Не вскрывая упаковки, перемешивают, 5-кратно переворачивая или перемешивают шпателем около 1 мин. При упаковке продукта в стеклянные банки отмечают малое наличие или отсутствие сыворотки.
2	По истеканию, форме пробы, изломе сгустка как на ложечке, так и в месте взятия пробы судят о характере консистенции.	После вскрытия упаковки переливают в прозрачный бесцветный стакан. По истеканию продукта судят о характере консистенции.

Распределить баллы показателей качества по каждому уровню 9-ти балльной шкалы представлено в таблице 2.

Таблица 2

Количественное распределение баллов 9-ти балльной шкалы

Показатели качества	Количество баллов				
	9 «отлично»	7 «хорошо»	5 менее привлекательно	3 «удовлетворительно»	1 «плохо»
1	2	3	4	5	6
Запах	2	1	1	0,5	0
Вкус	4	3	2	1	0
Цвет	1	1	1	0,5	0
Консистенция	2	2	2	1	0

2. Изучить принцип действия и инструкцию по эксплуатации рефрактометра ИРФ-464 и определить содержание белка в исследуемом образце молока.



Сделать вывод о соответствии полученных данных информации, указанной на упаковке.

Практическое занятие 17

Тема: 5.10 Яйца. Классификация. Обработка перед использованием. Яичные продукты: меланж, яичный порошок. Товароведные характеристики товаров. Экспертиза качества. Требования к хранению. Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: лабораторная работа, оформление результатов и защита

Цель занятия: Изучить товароведческие характеристики яиц и яичных продуктов; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Оценить качество яиц внешним осмотром (цвет, чистоту, целостность скорлупы) и методом овоскопии (установление мелких трещин, состояние белка и желтка, наличие пороков).
2. Определить категорию яиц согласно ГОСТу 27583-88 Яйца куриные пищевые. Общие требования.
3. Определить вкус и запах содержимого яиц.
4. Определить органолептические показатели яичного порошка (цвет, структура, вкус и запах)
5. Определить растворимость порошка яичного.


Тема: Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам. Товароведные характеристики растительного масла.

Вид занятия: обсуждение теоретической части, проведение лабораторной работы, оформление результатов и защита

Цель занятия: Изучить органолептические и физико-химические показатели масла растительного; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Провести органолептический анализ показателей качества масла растительного (прозрачность, наличие отстоя, цвет, запах, вкус). Масло предварительно нагревают на водяной бане при 50 °С в течение 15 мин и затем охлаждают до 20 °С.
2. Определить кислотное число методом нейтрализации свободных жирных кислот растворами щелочей в спиртоэфирных растворах жира.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 115 из 119

По результатам полученных данных сделать вывод о качестве исследуемых образцов.

Занятие 18

Вид занятия – проведение текущей аттестации (защиты группового проекта).

Цель занятия: освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Контрольная точка 4

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)


8.1. Основная литература

1. Основная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=202753>
3. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358289>
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>

Нормативные источники

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Основные положения.
3. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Режим доступа: <http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 116 из 119

6. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/>

7. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 г.). Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

12. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

8.2. Дополнительная литература

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 660 с.: ISBN 978-5394-02005-6. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/414985>

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 949 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>

3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru
2. ЭБС <http://www.znanium.com>
3. Росстат: <http://www.gks.ru>
4. Поисковая система yandex.ru, google.com, rambler.ru

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

Microsoft Windows

Microsoft Office

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики



Федеральной службы государственной статистики

http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/

2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
3. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации
<http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>
5. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров
<http://dreamchef.ru/>
6. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>
7. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания
<http://www.horeca.ru/>
8. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант +
<http://www.consultant.ru>
9. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ
<http://www.garant.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины **Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы** предусматривает контактную работу с преподавателем (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и лабораторным занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине **Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы** выступают лекционные и лабораторные занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также самостоятельной научной деятельности.

Преподавание предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (академические лекции, лекции-визуализация, лекции-конференции), практические занятия (академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных



задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия). Практические занятия по дисциплине проводятся в специализированной аудитории – кабинетом организации производства и обслуживания на предприятиях питания, оснащенном оборудованием, приборами, посудой, стендами, мультимедийным техническим оборудованием.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Формы самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе и включает:

- работу с литературой и Интернет-ресурсами;
- работу с кейсами;
- подготовку докладов, презентаций
- подготовку к Case-study;
- подготовку к отчетному семинару;
- подготовку к защите группового проекта

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска Кабинет (лаборатория) товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания



	<p>АПС-1 - автоматический прибор сушильный Весы электронные «Adventuret» Видеоцифровой комплекс для микроскопирования. Комплектация: -микроскоп «Микромед 3» -видеоокуляр DCM300 -монитор 22” -системный блок Ионометр И-500 стационарный лабораторный Рефрактометр ИРФ-454Б2М универсальный Рефрактометр ИРФ-464 специализированный Фотоэлектроколориметр КФК-3-01 Штатив универсальный с набором лапок и колец Стеклянные общелабораторные приборы и посуда: бюретки, ареометры, колбы, стаканы, мерные цилиндры, склянки, спиртовки, пипетки, чашки Петри</p>
Самостоятельная работа обучающихся	<p>помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска</p>